C/2024/6211

18.10.2024

Pubblicazione di una domanda di registrazione di un nome ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(C/2024/6211)

Successivamente alla presente pubblicazione, le autorità di uno Stato membro o di un paese terzo oppure una persona fisica o giuridica avente un interesse legittimo e stabilita o residente in un paese terzo possono presentare alla Commissione un'opposizione a norma dell'articolo 17 del regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione ([1]).

DOCUMENTO UNICO

«Melon de Cavaillon»

N. UE: PGI-FR-02984 - 3.8.2023

DOP ( ) IGP (X)

1. **Nome**

«Melon de Cavaillon»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica il nome di cui al punto 1*

Il «Melon de Cavaillon» è un melone giallo di tipo Charentais. È caratterizzato da un tenore medio di zuccheri pari o superiore a 13° Brix, in nessun caso inferiore a 11° Brix, e deve avere un peso compreso tra 550 g inclusi e 1 750 g esclusi (intervallo esteso se il prodotto è destinato alla trasformazione: da 400 g inclusi a 1 950 g esclusi).

Il frutto è arrotondato con polpa arancione. Il colore di fondo della buccia diventa giallo quando il frutto matura. Le fette sono ben marcate ma non troppo sporgenti, talvolta con leggere nervature. I solchi di giunzione delle fette sono di colore verde più scuro. La polpa del melone è omogenea e di colore arancione. La raccolta è effettuata in modo da ottimizzare il tenore di zuccheri.

Il «Melon de Cavaillon», destinato al consumo fresco, è commercializzato intero e confezionato in vassoi monostrato alveolati o in imballaggi singoli. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo (forma, aspetto, sviluppo, maturazione e colorazione).

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono avere luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi della produzione avvengono all'interno della zona geografica.

([1]) Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012 (GU L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc. del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

Le operazioni di cernita, calibratura e confezionamento sono effettuate nella zona geografica dell'IGP «Melon de Cavaillon». Tali operazioni si svolgono nella stessa località per limitare il possibile deterioramento e quindi preservare la qualità del melone.

Il «Melon de Cavaillon» è infatti un frutto fresco, raccolto a una maturità fisiologica ottimale. Dopo la raccolta, la qualità del melone può essere alterata da vari fattori quali trasporti lunghi, shock termici o variazioni rapide e/o significative di temperatura, nonché urti tra i frutti quando i meloni sono imballati alla rinfusa in casse-pallet. La limitazione rigorosa sia dei tempi di trasporto dalla parcella al centro di confezionamento che delle varie manipolazioni dei prodotti disposti alla rinfusa permette di mantenere il controllo sulla qualità del prodotto dopo la raccolta. Inoltre il confezionamento diretto alla fine della catena di controllo in imballaggi singoli o in vassoi monostrato alveolati o in fibra consente di prevenire gli urti tra i frutti e gli schiacciamenti.

Oltre a contribuire al mantenimento della qualità e delle caratteristiche del prodotto, la realizzazione delle operazioni di confezionamento nella zona geografica migliora la gestione della tracciabilità del prodotto.

Durante il trasporto dei frutti alla rinfusa, è possibile che questi ultimi vengano mescolati con frutti di origine diversa. Il «Melon de Cavaillon» prodotto e confezionato nella zona geografica viene confezionato in vassoi monostrato alveolati o in fibra oppure in imballaggi singoli.

Il sistema di identificazione individuale per la vendita di prodotti freschi, istituito al momento del confezionamento nella zona geografica, è tale da garantire la tracciabilità del prodotto fino alla commercializzazione finale e costituisce pertanto una garanzia supplementare dell'origine e della qualità del prodotto.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce il nome registrato*

L'etichetta deve recare il nome «Melon de Cavaillon» e il logo dell'IGP dell'Unione europea nello stesso campo visivo. L'identificazione deve essere apposta almeno su ciascun frutto con un adesivo, un nastro o una fascetta. Il logo «Melon de Cavaillon» dell'associazione deve figurare sull'etichetta del prodotto. È riportato qui di seguito:





4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica di produzione e confezionamento del «Melon de Cavaillon» comprende una parte dei 4 dipartimenti seguenti: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var e Vaucluse. La zona geografica comprende 249 comuni, raggruppati nei seguenti cantoni:

— Dipartimento delle Alpes-de-Haute-Provence (04): Château-Arnoux-Saint-Auban (per i comuni di Ganagobie e Peyruis), Forcalquier, Manosque-1, Manosque-2, Manosque-3, Oraison (per il comune di Villeneuve), Reillanne (per i comuni di Aubenas-les-Alpes, Céreste, Dauphin, Mane, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Croix-à-Lauze, Vachères, Villemus).

— Dipartimento delle Bouches-du-Rhône (13): Aix-en-Provence, Arles (per i comuni di Arles e Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Etang, Châteaurenard, Istres (per il comune di Istres), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (per i comuni di Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade, Saint-Paul-lès-Durance).

— Dipartimento del Var (83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (per i comuni di Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon).

— Dipartimento del Vaucluse (84): Apt (ad eccezione del comune di Lagarde-d'Apt), Avignon-1, Avignon-2, Avignon-3, Bollène, Carpentras, Cavaillon, Cheval-Blanc, L'Isle-sur-la-Sorgue, Monteux, Orange, Pernes-les-Fontaines (ad eccezione dei comuni di Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit, Sault), Pertuis, Le Pontet, Sorgues, Vaison-la-Romaine.

5. **Legame con la zona geografica**

Il legame con la zona geografica del «Melon de Cavaillon» si basa sulla sua qualità specifica legata alla zona e sulla sua reputazione.

5-1 – *Specificità della zona geografica*

Fattori naturali:

La zona geografica del «Melon de Cavaillon» è racchiusa a nord-est dai contrafforti del Mont Ventoux, dell'altopiano di Sault e della Montagna di Lura. È delimitata a ovest dal Rodano, a sud dal massiccio della Sainte-Victoire, quindi a ovest dalla catena dell'Etoile, dalla laguna di Berre e dalla costa a sud dei comuni di Arles e Saintes-Marie-de-la mer.

Il comune di Cavaillon costituisce il centro di questo ampio bacino, la cui rete idrografica straordinaria, collegata al Rodano e alla Durance, ha consentito lo sviluppo di un'importante rete di irrigazione nel territorio.

Il clima della zona, di tipo mediterraneo, è caratterizzato da:

— siccità estiva e autunno piovoso;

— temperature medie annue elevate;

— vento freddo e secco da nord-nord-ovest, il maestrale, che si attenua gradualmente verso sud-est;

— soleggiamento elevato (tra 2 650 e 2 850 ore all'anno), luminosità significativa e bassa umidità atmosferica, a causa del maestrale.

Nella sua diversità sotto il profilo pedologico, la zona di produzione presenta suoli calcarei, profondi e di consistenza franco-argillosa che favoriscono la coltivazione del melone.

Fattori umani:

Il «Melon de Cavaillon» è legato al territorio in modo costante e da tempi remoti.

Le prime notizie della presenza del melone a Cavaillon risalgono al 1495.

Già nel 1882 il melone ha iniziato a essere coltivato per essere spedito nella valle della Durance e nel Comtat Venaissin. Nel dipartimento delle Alpes-de-Haute-Provence questa produzione è documentata dagli anni '30 del XX secolo.

Il fatto che queste fonti di produzione siano ancora relativamente lontane da Cavaillon e presenti sia in pianura che in collina è dovuto in gran parte alla volontà degli operatori che effettuano la spedizione di distribuire nel tempo le forniture e la commercializzazione.

Lo sviluppo delle reti stradali e ferroviarie dalla metà del XIX secolo ha presto favorito le spedizioni di meloni al di fuori della regione di Cavaillon, contribuendo allo sviluppo della produzione.

I mercati locali specifici del melone sono documentati dal 1859 e nel 1965 è stato creato a Cavaillon un mercato di interesse nazionale (MIN).

Dal punto di vista tecnico, i telai di vetro e legno utilizzati per la coltivazione del melone tra il 1950 e il 1970 sono denominati «*châssis cavaillonnais*».

Da alcune lettere risalenti al periodo tra il 1950 e il 1969 conservate negli archivi dipartimentali del Vaucluse, la regione era dinamica e svolgeva un ruolo di primo piano per il know-how tecnico della coltivazione del melone. Le prime giornate tecniche nazionali del melone si sono tenute a Cavaillon nel 1969.

Nel 2022 il sindacato comprendeva 40 produttori coinvolti nell'attività e 10 confezionatori che si occupano della commercializzazione (numero stabile da diversi anni).

La regione ospita inoltre strutture di ricerca e sviluppo nel settore ortofrutticolo, in particolare l'INRAE di Avignone (84), fondata nel 1953, il CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) e l'APREL (Association Provençale de Recherche et d'Expérimentation Légumière) di Saint-Rémy-de-Provence (13), che operano in rete con centri di tecniche e studi agrari locali, le camere dell'agricoltura con le quali gli operatori del settore creano partenariati.

Il know-how locale è sfruttato in tutte le fasi della coltivazione e fino alla commercializzazione del «Melon de Cavaillon»:

— selezione delle parcelle in base alla consistenza del suolo e all'accesso all'acqua,

— scelta del metodo di coltivazione in campo aperto o protetta (telai, serre e tunnel), a seconda della situazione e della necessità di controllare le condizioni igrometriche e le temperature,

— pratica di pacciamatura e gestione dell'irrigazione,

— raccolta a maturazione ottimale,

— introduzione di una selezione qualitativa rigorosa dei meloni prima della loro commercializzazione, attraverso l'adozione di un sistema di controllo e cernita armonizzati nei siti di confezionamento.

5.2 – *Specificità del prodotto*

Il «Melon de Cavaillon» è un melone di tipo charentais giallo destinato ad essere consegnato fresco, consumato come prodotto fresco o destinato alla trasformazione. È caratterizzato da quanto segue:

— colore arancione intenso della polpa,

— omogeneità del colore della buccia alla maturità ottimale,

— tenore di zuccheri ottimale.

5.3 – *Legame causale*

Le qualità del «Melon de Cavaillon» sono legate ai fattori naturali della zona, favorevoli alla coltivazione del melone stesso, e al know-how degli operatori.

I dati climatici osservati nella zona tra marzo e settembre (periodo di produzione) indicano temperature medie (tra i 18 °C e i 25,4 °C nel periodo) e soleggiamento (da 268 a 293 ore/mese) ottimali per il corretto sviluppo della pianta, la calibratura e la maturazione dei frutti, che garantiscono la qualità del prodotto (tenore di zuccheri, aspetto).

L'elevato soleggiamento consente alla buccia del frutto di passare dal verde al giallo quando matura, attraverso la degradazione delle molecole di clorofilla, mostrando nel contempo solchi di colore verde scuro e ben marcati.

Il maestrale contribuisce alla luminosità e al soleggiamento spostando gli ammassi di nubi e limitando la pressione delle malattie crittogamiche riducendo l'umidità atmosferica e drenando le acque stagnanti.

I terreni selezionati per la coltivazione del melone hanno una consistenza e una profondità tali da garantire che il sistema radicale sia ben impiantato e che le riserve idriche siano buone.

I vantaggi legati ai fattori naturali sono rafforzati dal know-how radicato nel territorio:

— il terreno è lavorato per migliorarne la struttura e la ventilazione nonché per favorire l'asciugatura e il riscaldamento,

— il ricorso alla pacciamatura consente la buona diffusione del calore ricevuto al terreno, riduce l'evaporazione e limita la diffusione di erbe infestanti. Le piante sviluppano quindi un buon vigore e crescono rapidamente con una vegetazione densa che protegge i frutti dalle ustioni,

— l'irrigazione, basata su una vasta rete di irrigazione sviluppata sul territorio, avviene in modo ponderato, in funzione delle esigenze della pianta,

— la professionalità dei siti di cernita e confezionamento del melone prima della commercializzazione, storicamente situati sul territorio e in cui il personale appositamente formato esegue un controllo e un confezionamento rigorosi, garantisce la qualità ottimale dei meloni immessi sul mercato.

Sono numerosi i documenti e le testimonianze che attestano la reputazione del «Melon de Cavaillon», sviluppatasi nell'arco di diversi secoli. Dalla sua comparsa a Cavaillon nel 1495, il «Melon de Cavaillon» è regolarmente offerto alle personalità di passaggio in città: al duca di Guisa nel 1620, a Monsignor d'Oppède, primo presidente del parlamento di Provenza nel 1626, ai vicelegati Mazarin nel 1635 e Lascaris nel 1664.

Il commercio del «Melon de Cavaillon» si è sviluppato grazie, da un lato, all'ubicazione dei produttori in un'ampia zona di produzione, che ha consentito di dilatare il periodo di commercializzazione (da maggio alla fine di settembre), e, dall'altro lato, alla concentrazione di commercianti/distributori intorno alla città di Cavaillon, molto presto ben collegata dalle reti stradali e ferroviarie. Ciò ha contribuito a far conoscere e apprezzare il prodotto al di fuori della zona di produzione. Oggi l'avvio della stagione estesa è seguito e segnalato da diversi canali locali (France Bleu, «*Début de saison pour le Melon de Cavaillon*» pubblicato il 30 maggio 2023 e BFM Marseille, «*La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc*», trasmesso il 12 giugno 2023).

Un'indagine del CTIFL del 1998, svolta nuovamente nel 2002, tra i consumatori evidenzia un collegamento quasi immediato tra «*melon*» e «Cavaillon». Alla domanda sull'origine dei meloni acquistati, la prima risposta fornita spontaneamente dai consumatori nel 1998 è «Cavaillon».

Oggi il «Melon de Cavaillon» fa parte del patrimonio della città di Cavaillon, dove è oggetto di festeggiamenti, ogni anno, nel secondo fine settimana di luglio. Diversi media locali fanno riferimento alla specificità del «Melon de Cavaillon», come il quotidiano regionale «La Provence», che lo presenta come un melone dolce con una polpa marcatamente arancione (20 maggio 2023). Questa reputazione si estende al di là delle frontiere, dove il «Melon de Cavaillon» è presentato come uno dei meloni più pregiati, in particolare grazie alle caratteristiche climatiche della regione quali il calore e il maestrale (articolo del mensile «The Connexion», pubblicato nell'agosto 2023). Inoltre dal 1988 la confraternita del «*mantenimento delle tradizioni della Provenza e del melone di Cavaillon*» fa opera di divulgazione su questo prodotto emblematico oltre i confini regionali.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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