C/2024/6211

18.10.2024.

Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(C/2024/6211)

Pēc šīs publikācijas dalībvalsts vai trešās valsts iestādes vai fiziska vai juridiska persona, kurai ir leģitīmas intereses un kura ir iedibināta vai ir rezidents trešā valstī, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2024/1143 ([1]) 17. pantu trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas var iesniegt Komisijai iebildumu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Melon de Cavaillon”

ES Nr.: PGI-FR-02984 - 3.8.2023

ACVN ( ) AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Melon de Cavaillon”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Melon de Cavaillon” ir dzeltena Šarantas tipa melone. Tās vidējais cukuru saturs ir vismaz 13° pēc Briksa, un neviena augļa cukuru saturs nedrīkst būt zemāks par 11° pēc Briksa; augļu svaram jābūt robežās no 550 g (ieskaitot) līdz 1 750 g (neieskaitot) (pārstrādei paredzētiem produktiem šis diapazons ir plašāks: no 400 g (ieskaitot) līdz 1 950 g (neieskaitot)).

Augļi ir apaļi, rievoti un ar oranžu mīkstumu. Auglim nogatavojoties, mizas pamatkrāsa kļūst dzeltena. Augļa daivas ir skaidri redzamas, bet ne pārāk izvirzītas, un auglis dažkārt pārklāts ar vieglu tīklojumu. Daivu robežas ir tumšāk zaļā krāsā. Melones mīkstums ir oranžs un pēc izskata viendabīgs. Meloņu novākšanas laiku izvēlas tā, lai cukuru saturs būtu optimāls.

Melones “Melon de Cavaillon”, kas paredzētas patēriņam svaigā veidā, piedāvā pārdošanai veselas un saliktas vienā kārtā uz paliktņiem ar padziļinājumiem vai iepakotas atsevišķā iepakojumā. Katra iepakojuma saturam jābūt viendabīgam (pēc formas, izskata, attīstības pakāpes, gatavības un krāsas).

3.3. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Ģeogrāfiskajā apgabalā veic visus ražošanas posmus.

([1]) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2024/1143 (2024. gada 11. aprīlis) par ģeogrāfiskās izcelsmes norādēm vīnam, stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un lauksaimniecības produktiem, kā arī garantētu tradicionālo īpatnību produktiem un lauksaimniecības produktu fakultatīviem kvalitātes apzīmējumiem un ar ko groza Regulas (ES) Nr. 1308/2013, (ES) 2019/787 un (ES) 2019/1753 un atceļ Regulu (ES) Nr. 1151/2012 (OV L, 2024/1143, 23.4.2024., ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakošanas u. c. īpašie noteikumi*

Šķirošanas, kalibrēšanas un iepakošanas darbības tiek veiktas ar AĢIN "Melon de Cavaillon" apzīmētā produkta ģeogrāfiskajā apgabalā. Tās veic vienā un tajā pašā vietā, lai rastos pēc iespējas mazāk bojājumu un tādējādi saglabātos meloņu kvalitāte.

"Melon de Cavaillon" ir svaigi augļi, ko novāc, kad tie sasnieguši optimālu fizioloģisko gatavību. Pēc ražas novākšanas meloņu kvalitāti var ietekmēt dažādi faktori, ko var izraisīt ilga transportēšana, jo īpaši karstuma šoks vai straujas un/vai lielas temperatūras svārstības, kā arī augļu triecieni citam pret citu, jo melones tiek uzglabātas palešu kastēs nefasētas. Stingrais ierobežojums gan attiecībā uz transportēšanas laiku no lauka līdz iepakošanas stacijai, gan attiecībā uz vairākkārtējām darbībām ar nefasētām melonēm ļauj saglabāt kontroli pār produkta kvalitāti pēc ražas novākšanas. Turklāt uzreiz pēc atbilstības pārbaudes procesa iepakojot produktus atsevišķā iepakojumā vai saliekot vienā kārtā uz paliktņiem ar padziļinājumiem vai šķiedru aizsargmateriāliem, tiek novērsti augļu triecieni citam pret citu un saspiešanās.

Iepakošanas darbību veikšana ģeogrāfiskajā apgabalā ne tikai palīdz saglabāt produkta kvalitāti un īpašības, bet arī atvieglo produkta izsekojamību.

Ja augļus transportē nefasētus, tie var sajaukties ar citas izcelsmes augļiem. Produktus "Melon de Cavaillon" iepako ģeogrāfiskajā apgabalā, vai nu vienā kārtā saliekot uz paliktņiem ar padziļinājumiem vai šķiedru aizsargmateriāliem, vai arī iepakojot atsevišķos iepakojumos.

Svaigā veidā tirgotu meloņu individuālās identifikācijas sistēma, kas tiek piemērota brīdī, kad melones tiek iepakotas ģeogrāfiskajā apgabalā, nodrošina produkta izsekojamību līdz pārdošanai galapatērētājam un tādējādi sniedz papildu garantiju par produkta izcelsmi un kvalitāti.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Marķējumos jānorāda nosaukums "Melon de Cavaillon" un Eiropas Savienības AĢIN logotips tajā pašā redzamības laukā. Identifikators jāpiestiprina vismaz pie katra augļa ar uzlīmi, lenti vai saiti.





4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Melon de Cavaillon" ražošanas un iepakošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver daļu no šiem četriem departamentiem: Augšprovansas Alpi [*Alpes-de-Haute-Provence*], Bušdirona [*Bouches-du-Rhône*], Vāra [*Var*] un Voklīza [*Vaucluse*]. Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst 249 pašvaldību teritorijas, kas pieder pie šādiem kantoniem:

— Augšprovansas Alpu departamentā (04): *Château-Arnoux-Saint-Auban* (*Ganagobie* un *Peyruis* pašvaldības teritorija), *Forcalquier*, *Manosque-1*, *Manosque-2*, *Manosque-3*, *Oraison* (*Villeneuve* pašvaldības teritorija), *Reillanne* (*Aubenas-les-Alpes*, *Céreste*, *Dauphin*, *Mane*, *Montjustin*, *Oppedette*, *Reillanne*, *Saint-Maime*, *Saint-Michel-l'Observatoire*, *Sainte-Croix-à-Lauze*, *Vachères*, *Villemus* pašvaldības teritorija);

— Bušdironas departamentā (13): *Aix-en-Provence*, *Arles* (*Arles* un *Saintes-Maries-de-la-Mer* pašvaldības teritorija), *Berre-l'Etang*, *Châteaurenard*, *Istres* (*Istres* pašvaldības teritorija), *Pélissanne*, *Salon-de-Provence-1*, *Salon-de-Provence-2*, *Trets* (*Jouques*, *Meyrargues*, *Meyreuil*, *Peyrolles-en-Provence*, *Le Puy-Sainte-Réparade*, *Saint-Paul-lès-Durance* pašvaldības teritorija);

— Vāras departamentā (83): *Saint-Maximin-la-Sainte-Baume* (*Artigues*, *Ginasservis*, *Rians*, *Saint-Julien*, *La Verdière*, *Vinon-sur-Verdon* pašvaldības teritorija);

— Voklīzas departamentā (84): *Apt* (izņemot *Lagarde-d'Apt* pašvaldības teritoriju), *Avignon-1*, *Avignon-2*, *Avignon-3*, *Bollène*, *Carpentras*, *Cavaillon*, *Cheval-Blanc*, *L'Isle-sur-la-Sorgue*, *Monteux*, *Orange*, *Pernes-Les-Fontaines* (izņemot *Aurel*, *Monieux*, *Saint-Christol*, *Saint-Trinit*, *Sault* pašvaldības teritoriju), *Pertuis*, *Le Pontet*, *Sorgues*, *Vaison-la-Romaine*.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saikne ar "Melon de Cavaillon" ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz produkta īpašo kvalitāti, kas saistīta ar šo teritoriju, un uz produkta reputāciju.

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Dabas faktori

"Melon de Cavaillon" ģeogrāfiskais apgabals ziemeļaustrumos robežojas ar Ventū kalna [*Mont Ventoux*], Sotas [*Sault*] plakankalnes un Līra kalna [*Montagne de Lure*] sānu grēdām. Rietumos tas robežojas ar Ronu [*Rhône*], dienvidos – ar Sentviktuāra [*Sainte-Victoire*] masīvu, bet dienvidu–rietumu robežu iezīmē Etuāla [*Etoile*] kalnu grēda, lagūna *Étang de Berre* un jūras piekraste, kas stiepjas *Arles* pašvaldības teritorijas un *Saintes-Maries-de-la-Mer* pašvaldības teritorijas dienvidos.

Šā plašā baseina centrā ir Kavaijonas [*Cavaillon*] pašvaldības teritorija, un, pateicoties baseina izcilajam hidrogrāfiskajam tīklam, ko veido Rona un Diransa [*Durance*] ar savām pietekām, šajā teritorijā ir attīstījies nozīmīgs apūdeņošanas tīkls.

Apgabalā valda Vidusjūras klimats, kam ir šādas iezīmes:

— sausas vasaras un lietaini rudeņi,

— augsta gada vidējā temperatūra,

— auksts un sauss ziemeļu, ziemeļrietumu vējš – mistrāls –, kas virzienā uz dienvidaustrumiem pakāpeniski vājinās,

— daudz saules spīdēšanas stundu (no 2 650 līdz 2 850 stundām gadā), liels spožums un zems gaisa mitrums – mistrāla ietekmē.

Ražošanas apgabala daudzveidīgo augšņu klāstā ietilpst kaļķainas, dziļas viegla māla augsnes, kas ir labi piemērotas meloņu audzēšanai.

Cilvēkfaktori

Melones "Melon de Cavaillon" šajā teritorijā audzētas pastāvīgi jau kopš seniem laikiem.

Pirmās norādes par meloņu audzēšanu Kavaijonā datējamas ar 1495. gadu.

Sākot ar 1882. gadu, melones tika audzētas eksportam Diransas ielejā un Venaskas grāfistē [*Comtat Venaissin*]. Augšprovansas Alpos to audzēšana pirmoreiz dokumentēta 20. gs. 30. gados.

Tas, ka šie no Kavaijonas salīdzinoši attālie produkcijas avoti, kas atrodas gan līdzenumu, gan kalnu nogāžu daļās, ir saglabājušies līdz pat mūsdienām, lielā mērā ir saistīts ar izplatītāju vēlmi paildzināt ražas ieguves un tirgū laišanas periodu.

Autoceļu un dzelzceļa tīklu attīstība, kas sākās XIX gadsimta vidū, veicināja to, ka drīz vien pēc tam melones sāka sūtīt no Kavaijonas uz citām vietām ārpus šā reģiona, un sekmēja ražošanas attīstību.

Pirmās dokumentārās liecības par vietējiem meloņu tirgiem ir datējamas ar 1859. gadu, un 1965. gadā Kavaijonā tika izveidots valsts nozīmes tirgus (*Marché d'Intérêt National – MIN*).

Runājot par tehniskiem aspektiem – koka un stikla lecektis, ko izmantoja meloņu audzēšanai no 1950. līdz 1970. gadam, tiek sauktas par "Kavaijonas lecektīm" (*châssis cavaillonnais*).

Voklīzas departamenta arhīvos saglabājusies 1950. līdz 1969. gada korespondence liecina, ka šis bijis dinamisks reģions un autoritatīvs meloņu audzēšanas tehnisko zināšanu avots. Valstī pirmās tehnisko zināšanu dienas meloņu jomā notika 1969. gadā Kavaijonā.

2022. gadā arodbiedrībā bija 40 šo meloņu audzētāju un 10 iepakotāju un tirgū laidēju (šis skaits ir saglabājies stabils jau vairākus gadus).

Šajā reģionā atrodas arī augļu un dārzeņu jomas pētniecības un izstrādes struktūras, konkrētāk, Aviņonas Nacionālais lauksaimniecības, pārtikas un vides izpētes institūts (*Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement – INRAE*) (84), kas dibināts 1953. gadā, Augļu un dārzeņu starpnozaru tehniskais centrs (*Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes – CTIFL*) un Provansas Dārzeņu pētniecības un eksperimentu asociācija (*Association Provençale de Recherche et d'Expérimentation Légumière – APREL*) Senremīde-provansā [*Saint-Rémy-de-Provence*] (13), kas darbojas kopā ar vietējiem lauksaimniecības tehnisko pētījumu centriem un lauksaimniecības kamerām un ar ko nozares dalībnieki veido partnerības.

Vietējā zinātība tiek izmantota visos audzēšanas posmos līdz pat "Melon de Cavaillon" laišanai tirgū:

— zemesgabali tiek izvēlēti atkarībā no augsnes struktūras un piekļuves ūdenim,

— audzēšanas veids – atklātā laukā vai segtās platībās (lecektīs, siltumnīcās un tuneļos) – tiek izvēlēts atkarībā no situācijas un vajadzības kontrolēt mitruma apstākļus un temperatūru,

— stādījumi tiek mulčēti, un tiek kontrolēta apūdeņošana,

— raža tiek novākta optimālā gatavības pakāpē,

— pirms meloņu laišanas tirgū tās iepakošanas vietās tiek rūpīgi atlasītas pēc kvalitātes, izmantojot saskaņotu atbilstības pārbaudes un šķirošanas sistēmu.

5.2. *Produkta specifika*

"Melon de Cavaillon" ir dzeltenas Šarantas tipa melones, ko paredzēts piegādāt svaigā veidā neatkarīgi no tā, vai tās tiek patērētas svaigas vai ir paredzētas pārstrādei. Tām ir šādas īpašības:

— spilgti oranžs mīkstums,

— vienmērīgas krāsas āriene, kad melone sasniegusi optimālu gatavību,

— optimāls cukuru saturs.

5.3. *Cēloniskā saikne*

"Melon de Cavaillon" īpašības ir saistītas ar apgabala dabas faktoriem, kas ir labvēlīgi meloņu audzēšanai, kā arī ar audzētāju zinātību.

Klimatiskie apstākļi, kas apgabalā valda no marta līdz septembrim (audzēšanas sezonā), nodrošina tādu vidējo temperatūru (18–25,4 °C audzēšanas sezonā) un saules spīdēšanas ilgumu (268–293 h mēnesī), kas ir optimāli, lai augs labi attīstītos un augļi sasniegtu atbilstošu lielumu un pienācīgi nogatavotos un tādējādi tiktu garantēta produkta kvalitāte (cukuru saturs, izskats).

Pateicoties lielajam saules spīdēšanas stundu skaitam, augļu mizas krāsa, auglim nogatavojoties, no zaļas pārtop dzeltenā, noārdoties hlorofila molekulām, un vienlaikus parādās izteiktas, tumši zaļas rievas.

Mistrāls palīdz izgaismot un izsauļot stādījumus, izkliedējot mākoņu masas, un ierobežo kriptogāmisko slimību izplatību, samazinot gaisa mitrumu un nosusinot vietas, kur ir stāvošs ūdens.

Meloņu audzēšanai izmantotajām augsnēm ir tāda struktūra un dziļums, kas nodrošina labu iesakņošanos un labas ūdens rezerves.

Ar dabas faktoriem saistītās priekšrocības pastiprina šajā teritorijā attīstījusies zinātība:

— augsne tiek apstrādāta, lai uzlabotu tās struktūru, apgādi ar skābekli un veicinātu augsnes žūšanu un iesilšanu,

— mulčējot tiek panākts vienmērīgs augsnes uzņemtā siltuma sadalījums, samazināta iztvaikošana un ierobežota nezāļu augšana. Tādējādi augiem rodas labs augšanas spars un tie strauji aug, attīstot blīvu zaļo masu, kas pasargā augļus no apdegumiem,

— apūdeņošana, kuras pamatā ir šai teritorijā izveidojies plašs apūdeņošanas tīkls, tiek normēta atbilstoši auga vajadzībām,

— tas, ka vietas, kur notiek meloņu šķirošana un iepakošana pirms laišanas tirgū un kas jau vēsturiski atradušās šajā teritorijā, ir profesionalizējušās un tur rūpīgi meloņu atbilstību pārbauda un melones iepako īpaši šim nolūkam apmācīts personāls, garantē tirgū laisto meloņu optimālu kvalitāti.

Daudzi dokumenti un liecības apliecina vairāku gadsimtu garumā veidojušos melones "Melon de Cavaillon" reputāciju. Kopš melones "Melon de Cavaillon" pirmoreiz parādījās Kavaijonā 1495. gadā, tās ir regulāri tikušas piedāvātas īpaši svarīgiem pilsētas apmeklētājiem – Gīzas hercogam 1620. gadā, Provansas parlamenta pirmajam priekšsēdētājam Opēda [*Oppède*] kungam 1626. gadā, vicelegātam Mazarīni [*Mazarin*] 1635. gadā un vicelegātam Laskarisam [*Lascaris*] 1664. gadā.

"Melon de Cavaillon" tirdzniecība attīstījās, no vienas puses, tāpēc, ka audzētāji melones audzēja plašā ražošanas apgabalā, kā rezultātā bija iespējams pagarināt tirgū laišanas periodu (no maija līdz septembra beigām), un, no otras puses, tāpēc, ka tirgotāji/izplatītāji koncentrējās ap Kavaijonas pilsētu, uz kuru un no kuras jau ļoti agri tika nodrošināti labi autoceļu un dzelzceļa savienojumi. Tas palīdzēja produktam kļūt zināmam un novērtētam arī ārpus tā ražošanas apgabala. Mūsdienās šo meloņu sezonas sākumam, kura laiks dažādās vietās atšķiras, seko līdzi un to atspoguļo dažādi vietējie mediji (piemēram, *France Bleu*, "Sākas "Melon de Cavaillon" sezona" (*Début de saison pour le Melon de Cavaillon*), publicēts 2023. gada 30. maijā, vai *BFM Marseille*, "Pjolenkā sākusies "Melon de Cavaillon" sezona" (*La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc*), publiskots 2023. gada 12. jūnijā).

CTIFL 1998. gadā veiktā un 2002. gadā atkārtotā patērētāju aptauja liecināja, ka vārds "melone" gandrīz uzreiz asociējas ar vārdu "Kavaijona". Pirmā atbilde, ko patērētāji 1998. gadā bez apdomāšanās sniedza uz jautājumu par iegādāto meloņu izcelsmi, bija "Kavaijona".

Mūsdienās melones "Melon de Cavaillon" ir daļa no Kavaijonas pilsētas mantojuma, un tās šajā pilsētā katru gadu, jūlija otrajā nedēļas nogalē, tiek godinātas. Vairāki vietējie preses izdevumi norāda uz "Melon de Cavaillon" specifiku, piemēram, reģionālais dienas laikraksts "La Provence", kurā tā raksturota kā salda melone ar izteikti oranžu mīkstumu (2023. gada 20. maijs). Šāda reputācija šim produktam ir arī starptautiskā mērogā, kur "Melon de Cavaillon" tiek pasniegta kā viena no labākajām melonēm, par ko jāpateicas galvenokārt reģiona klimatiskajām īpašībām, piemēram, karstumam un mistrālam (raksts, kas publicēts ikmēneša žurnālā "The Connexion" 2023. gada augustā). Turklāt Provansas tradīciju un "Melon de Cavaillon" saglabāšanas brālība kopš 1988. gada izplata informāciju par šo slaveno produktu ārpus reģiona robežām.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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