C/2024/6211

18.10.2024

Bekendmaking van een aanvraag tot registratie van een naam overeenkomstig artikel 50, lid 2, punt a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees Parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(C/2024/6211)

Binnen drie maanden na de datum van deze bekendmaking kunnen de autoriteiten van een lidstaat of van een derde land of een natuurlijke of rechtspersoon die een rechtmatig belang heeft en in een derde land gevestigd is of woont, bij de Commissie bezwaar indienen overeenkomstig artikel 17 van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad ([1]).

ENIG DOCUMENT

“Melon de Cavaillon”

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

BOB ( ) BGA (X)

1. **Naam/Namen [van de BOB of de BGA]**

“Melon de Cavaillon”

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

De “Melon de Cavaillon” is een gele charentaismeloen. De vrucht heeft een gemiddeld suikergehalte van 13° Brix of meer, met geen enkele vrucht onder de 11° Brix, en moet ten minste 550 g en minder dan 1 750 g wegen (deze marge wordt verruimd als het product bestemd is voor verwerking: ten minste 400 g en minder dan 1 950 g).

De vruchten hebben een ronde vorm, ondiepe groeven en oranje vruchtvlees. De achtergrondkleur van de schil wordt geel wanneer de vruchten rijpen. De segmenten zijn duidelijk gemarkeerd maar niet al te opvallend en zijn soms licht geribbeld. De scheidingslijnen van de segmenten zijn donkergroen gekleurd. Het vruchtvlees van de meloen is oranje en heeft een homogene kleur. De vrucht wordt zodanig geoogst dat ze een optimaal suikergehalte heeft.

De “Melon de Cavaillon” is bestemd om vers te worden geconsumeerd en wordt in zijn geheel te koop aangeboden en verpakt in eenlaagse honinggraatvormige trays of in afzonderlijke verpakkingen. De inhoud van elke verpakking moet uniform zijn (vorm, uiterlijk, ontwikkeling, rijpheid en kleur).

3.3. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

—

3.4. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

Alle stadia van het productieproces moeten in het geografische gebied plaatsvinden.

([1]) Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad van 11 april 2024 betreffende geografische aanduidingen voor wijn, gedistilleerde dranken en landbouwproducten, evenals gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen voor landbouwproducten, tot wijziging van de Verordeningen (EU) nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 en (EU) 2019/1753 en tot intrekking van Verordening (EU) nr. 1151/2012 (PB L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.5. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

De sortering, groottesortering en verpakking vinden plaats in het geografische gebied van de BGA "Melon de Cavaillon" en worden op een en dezelfde plaats uitgevoerd om mogelijke schade te beperken en de kwaliteit van de meloen te behouden.

De "Melon de Cavaillon" is een verse vrucht, die wordt geoogst wanneer deze optimaal fysiologisch gerijpt is. Na de oogst kan de kwaliteit van de meloen achteruitgaan door verschillende factoren die toe te schrijven kunnen zijn aan langdurig vervoer, in het bijzonder thermische schokken of snelle en/of grote temperatuurschommelingen en wanneer individuele vruchten tegen elkaar aan botsen als de meloenen los worden opgeslagen in paloxen. Door de duur van het vervoer vanaf het perceel naar het verpakkingscentrum en het aantal keer dat het product in bulk wordt behandeld, strikt te beperken, blijft de kwaliteit van het product na de oogst behouden. Bovendien worden de vruchten aan het einde van de sorteerlijn direct verpakt in individuele verpakkingen of in honingraatvormige trays in één laag of met vezels om te voorkomen dat ze tegen elkaar botsen of worden samengeperst.

Het uitvoeren van de verpakkingshandelingen in het geografische gebied draagt niet alleen bij tot het behoud van de kwaliteit en de kenmerken van het product, maar verhoogt ook de traceerbaarheid ervan.

Bij het vervoer van vruchten in bulk is een vermenging met andere vruchten van verschillende oorsprong mogelijk. De "Melon de Cavaillon" die in het geografische gebied wordt geproduceerd en verpakt, wordt verpakt in honingraatvormige trays in één laag of met vezels of in afzonderlijke verpakkingen.

Het individuele identificatiesysteem voor de verkoop van de verse vruchten, dat op het moment van verpakking in het geografische gebied wordt toegepast, waarborgt de traceerbaarheid van het product tot de uiteindelijke afzet en biedt aldus een extra garantie voor de oorsprong en de kwaliteit van het product.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Het etiket bevat de naam "Melon de Cavaillon" en het BGA-logo van de Europese Unie in hetzelfde gezichtsveld. De identificatie moet *ten minste* op elke vrucht worden aangebracht met een sticker, lintje of bandje. Het "Melon de Cavaillon"-logo van de groep moet op het productetiket worden vermeld. Zie hieronder:





4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied waar de "Melon de Cavaillon" wordt geproduceerd en verpakt, strekt zich uit over een deel van de volgende vier departementen: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var en Vaucluse. Het geografische gebied strekt zich uit over 249 gemeenten, gegroepeerd in de volgende kantons:

— departement Alpes-de-Haute-Provence (04): Château-Arnoux-Saint-Auban (voor de gemeenten Ganagobie en Peyruis), Forcalquier, Manosque-1, Manosque-2, Manosque-3, Oraison (voor de gemeente Villeneuve), Reillanne (voor de gemeenten 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 (voor de gemeenten Arles en Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Etang, Châteaurenard, Istres (voor de gemeente Istres), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (voor de gemeenten Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade, Saint-Paul-lès-Durance);

— departement Var (83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (voor de gemeenten Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon);

— departement Vaucluse (84): Apt (met uitzondering van de gemeente Lagarde-d'Apt), Avignon-1, Avignon-2, Avignon-3, Bollène, Carpentras, Cavaillon, Cheval-Blanc, L'Isle-sur-la-Sorgue, Monteux, Orange, Pernes-Les-Fontaines (met uitzondering van de gemeenten Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit, Sault), Pertuis, Le Pontet, Sorgues, Vaison-la-Romaine;

5. **Verband met het geografische gebied**

Het verband met het geografische gebied van de "Melon de Cavaillon" is gebaseerd op de specifieke kwaliteit die gelinkt is aan het grondgebied en de reputatie van het gebied.

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Natuurlijke factoren:

Het geografische gebied van de "Melon de Cavaillon" ligt in het noordoosten aan de uitlopers van de Mont-Ventoux, het Plateau de Sault en de Montagne de Lure. Het gebied wordt in het westen begrensd door de rivier de Rhône, in het zuiden door de Montagne Sainte-Victoire en vervolgens in westelijke richting door het Massif de l'Étoile, het Étang de Berre en de kustlijn ten zuiden van de gemeenten Arles en Saintes-Maries-de-la-Mer.

De gemeente Cavaillon is het epicentrum van dit uitgestrekte bekken, waar dankzij het uitzonderlijke hydrografische netwerk, dat verbonden is met de Rhône en de Durance, een belangrijk irrigatienetwerk kon worden ontwikkeld.

Het mediterrane klimaat in het gebied wordt gekenmerkt door:

— een droge zomer en een regenachtige herfst;

— hoge gemiddelde jaartemperaturen;

— een koude, droge noord-noordwestenwind, de mistral, die geleidelijk afzwakt naar het zuidoosten.

— veel zon (2 650 tot 2 850 uur per jaar), veel licht en een lage luchtvochtigheid door de mistral.

De bodemgesteldheid in het productiegebied is zeer divers en bestaat onder meer uit diepe, kalkhoudende bodems met een klei-leemtextuur, ideaal voor het telen van meloenen.

Menselijke factoren:

De "Melon de Cavaillon" wordt gekenmerkt door een lange, ononderbroken verbondenheid met de streek.

De eerste aanwijzingen voor de aanwezigheid van de meloen in Cavaillon dateren van 1495.

In het dal van de Durance en in het Comtat Venaissin werden al in 1882 meloenen verbouwd voor distributie. In het departement Alpes-de-Haute-Provence worden deze meloenen al sinds de jaren 1930 geproduceerd.

Het feit dat deze productiebronnen op relatief grote afstand van Cavaillon en zowel op de vlakten als op de hellingen tot op de dag van vandaag voortbestaan, is grotendeels toe te schrijven aan de wens van de expediteurs om hun voorraden en afzet in de tijd te spreiden.

De ontwikkeling van het wegen- en spoorwegennet sinds het midden van de negentiende eeuw heeft al in een zeer vroeg stadium het vervoer van meloenen vanuit Cavaillon naar buiten de regio begunstigd, wat ertoe leidde dat de productie toenam.

Al in 1859 werden er al lokale markten gehouden, specifiek voor meloenen, en in 1965 werd er in Cavaillon een *Marché d'Intérêt National* (MIN, markt van nationaal belang) opgericht.

Op het technische vlak staan de glazen en houten frames die tussen 1950 en 1970 werden gebruikt voor de meloenenteelt, bekend als de “châssis cavaillonnais”.

Brieven uit de archieven van het departement Vaucluse die dateren van 1950 tot 1969, laten een dynamische regio zien, die een leidende rol speelt op het gebied van technische expertise in de meloenenteelt. In 1969 werden in Cavaillon de eerste nationale vakdagen voor de meloenenteelt gehouden.

Anno 2022 zijn er bij het syndicaat veertig producenten aangesloten die bij het proces betrokken zijn, evenals tien verpakkers die het product op de markt brengen (een aantal dat al enkele jaren stabiel is gebleven).

De regio telt bovendien een aantal organisaties voor onderzoek en ontwikkeling op het gebied van groenten en fruit, waaronder het INRAE (Institut National de Recherche Agronomique) in Avignon (84), opgericht in 1953, het CTIFL (Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes) en de APREL (Association Provençale de Recherche et d’Expérimentation Légumière) in Saint-Rémy-de-Provence (13), die samenwerken in een netwerk met lokale onderzoekscentra voor landbouwtechniek en landbouwkamers, en waarmee marktdeelnemers uit de sector partnerschappen zijn aangegaan.

Lokale knowhow wordt toegepast in alle teeltstadia, tot en met het op de markt brengen van de “Melon de Cavaillon”:

— de selectie van percelen op basis van de bodemtextuur en de toegang tot water;

— de keuze van de teeltmethode: open veld of beschut (frames, kassen en tunnels), afhankelijk van de situatie en de noodzaak om de vochtigheid en temperatuur te reguleren;

— mulching en irrigatiebeheer;

— oogst bij optimale rijpheid;

— een strenge kwaliteitsselectie van meloenen, voordat ze op de markt komen, dankzij een geharmoniseerd sorteer- en keuringssysteem op de verpakkingslocaties.

5.2. *Specificiteit van het product*

De “Melon de Cavaillon” is een gele charentaismeloen die is bestemd om vers te worden geleverd, hetzij om vers te worden geconsumeerd hetzij om te worden verwerkt. De meloen wordt gekenmerkt door:

— de intense oranje kleur van het vruchtvlees,

— de homogene kleur bij optimale rijpheid,

— een optimaal suikergehalte.

5.3. *Causaal verband*

De kwaliteiten van de “Melon de Cavaillon” houden verband met de natuurlijke factoren van het gebied, die gunstig zijn voor het telen van de meloen, en met de knowhow van de marktdeelnemers.

De klimatologische omstandigheden in het gebied tussen maart en september (productieperiode) zijn wat betreft de gemiddelde temperaturen (tussen 18 en 25,4 °C over de hele periode) en de hoeveelheid zonneschijn (268 tot 293 uur per maand) optimaal voor een goede ontwikkeling van de plant en de grootte en rijping van de vruchten, en staan garant voor de kwaliteit van het product (suikergehalte, uiterlijk).

Door de vele zonneschijn verandert de kleur van de schil van groen naar geel, wanneer de vrucht rijp is, als gevolg van de afbraak van chlorofylmoleculen, terwijl tegelijkertijd duidelijk gemarkeerde, donkergroene groeven zichtbaar worden.

De mistral zorgt voor licht en zonneschijn door de wolkenmassa’s te verjagen en beperkt de kans op schimmelziekten door de luchtvochtigheid te verlagen en stilstaand water te laten opdrogen.

De bodems die voor de meloenenteelt worden gebruikt, hebben de juiste textuur en diepte voor een goede ontwikkeling van de wortels en goede waterreserves.

De voordelen van de natuurlijke factoren worden versterkt door knowhow die afkomstig is uit het gebied zelf:

— De bodem wordt bewerkt om de structuur en beluchting te verbeteren en het drogen en opwarmen te bevorderen.

— Mulching zorgt ervoor dat de warmte die de grond ontvangt, goed wordt verdeeld, vermindert de verdamping en beperkt de kans op onkruid. Dit maakt de planten sterk en zorgt voor een snelle groei, met een dichte begroeiing om het fruit te beschermen tegen verschroeiing,

— De irrigatie, die berust op een uitgebreid irrigatienetwerk dat in het gebied is aangelegd, is afgestemd op de behoeften van de plant;

— De professionalisering van de locaties voor het sorteren en verpakken van de meloenen voordat ze op de markt worden gebracht, die van oudsher op het grondgebied zijn gevestigd en waar een strenge keuring en verpakking plaatsvindt door personeel dat speciaal voor deze functies is opgeleid, waarborgt de optimale kwaliteit van de in de handel gebrachte meloenen.

Talrijke documenten en getuigenissen bevestigen de reputatie die de "Melon de Cavaillon" in de loop der eeuwen heeft verworven. Vanaf het moment dat de meloen in Cavaillon op het toneel verscheen, in 1495, werd zij regelmatig aangeboden aan belangrijke personen die de stad bezochten: aan de hertog van Guise in 1620, aan monseigneur d'Oppède, de eerste voorzitter van het parlement van de Provence, in 1626, en aan de vice-legaten Mazarin in 1635 en Lascaris in 1664.

De handel in de "Melon de Cavaillon" ontwikkelde zich enerzijds dankzij het feit dat de kwekers in een uitgestrekt productiegebied gevestigd waren, waardoor de afzetperiode kon worden gespreid (van mei tot eind september), en anderzijds dankzij de concentratie van handelaren/expediteurs rond de stad Cavaillon, die al snel profiteerde van een goede bereikbaarheid via de weg en het spoor. Dit heeft bijgedragen aan de bekendheid en waardering van het product buiten het productiegebied. Vandaag de dag wordt de uitgestelde start van het seizoen gevolgd en bekendgemaakt via verschillende lokale zenders (France Bleu: "Début de saison pour le Melon de Cavaillon" (Begin van het seizoen voor de "Melon de Cavaillon"), gepubliceerd op 30 mei 2023, of BFM Marseille: "La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc" (Het seizoen van de "Melon de Cavaillon" is begonnen in Piolenc), uitgezonden op 12 juni 2023).

Uit een consumentenonderzoek van het CTIFL uit 1998, dat in 2002 werd herhaald, bleek dat er bijna onmiddellijk een verband werd gelegd tussen "meloen" en "Cavaillon". Wanneer consumenten in 1998 werd gevraagd naar de herkomst van de gekochte meloenen, was het eerste spontane antwoord "Cavaillon".

Vandaag de dag maakt de "Melon de Cavaillon" deel uit van het erfgoed van de stad Cavaillon, waar dit elk jaar wordt gevierd in het tweede weekend van juli. Verschillende lokale kranten verwijzen naar het specifieke karakter van de "Melon de Cavaillon", zoals het regionale dagblad *La Provence*, dat een zoete meloen met oranje vruchtvlees beschrijft (20 mei 2023). Deze reputatie is ook internationaal, waar de "Melon de Cavaillon" wordt beschreven als een van de beste meloenen, vooral dankzij de klimatologische kenmerken van de regio, zoals de warmte en de mistralwind (artikel in het maandblad *The Connexion*, gepubliceerd in augustus 2023). Daarnaast maakt de "confrérie de la maintenance des traditions provençales et du Melon de Cavaillon" (vereniging voor het behoud van Provençaalse tradities en van de "Melon de Cavaillon") sinds 1988 promotie voor dit iconische product buiten de grenzen van de regio.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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