C/2024/6211

18.10.2024

**Publicação de um pedido de registo de um nome em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho, relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios**

(C/2024/6211)

No prazo de três meses a contar da data da presente publicação, as autoridades do Estado-Membro ou do país terceiro, ou uma pessoa singular ou coletiva com um interesse legítimo e estabelecida ou residente num país terceiro, podem, em conformidade com o artigo 17.º do Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]), declarar oposição junto da Comissão.

DOCUMENTO ÚNICO

**«Melon de Cavaillon»**

**N.º UE: PGI-FR-02984 - 3.8.2023**

**DOP ( ) IGP (X)**

1. **Nome(s) [da DOP ou IGP]**

«Melon de Cavaillon»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutos, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

O «Melon de Cavaillon» é um melão de tipo *Charentais* amarelo. Caracteriza-se por um teor médio de açúcares igual ou superior a 13 ºBrix; nenhum fruto pode ter um teor inferior a 11 º Brix e o peso deve estar compreendido entre 550 g (inclusive) e 1 750 g (exclusive) [intervalo maior se o produto se destinar a transformação: de 400 g (inclusive) a 1 950 g (exclusive)].

O fruto é arredondado com polpa cor de laranja. A cor de fundo da casca torna-se amarela quando o fruto amadurece. As estrias são claramente marcadas, sem serem demasiado salientes, e apresentam por vezes relevos ligeiros. As linhas entre as estrias apresentam um tom verde mais escuro. A polpa do melão é cor de laranja e homogénea. O fruto é colhido de forma a otimizar o seu teor de açúcar.

O «Melon de Cavaillon» fresco destinado ao consumo é comercializado inteiro e acondicionado em tabuleiros alveolados de camada única ou em embalagens unitárias. O conteúdo de cada embalagem deve ser homogéneo (forma, aspeto, desenvolvimento, maturação e coloração).

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases de produção têm lugar na área geográfica identificada.

([1]) Regulamento (UE) 2024/1143 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 11 de abril de 2024, relativo às indicações geográficas para o vinho, as bebidas espirituosas e os produtos agrícolas, bem como às especialidades tradicionais garantidas e às menções de qualidade facultativas para os produtos agrícolas, que altera os Regulamentos (UE) n.º 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e que revoga o Regulamento (UE) n.º 1151/2012 (JO L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento etc., do produto a que o nome registado se refere*

As operações de triagem, calibragem e acondicionamento são efetuadas na área geográfica da IGP «Melon de Cavaillon» e num mesmo local, a fim de limitar possíveis degradações e, assim, preservar a qualidade do melão.

O «Melon de Cavaillon» é um fruto fresco, colhido com uma maturidade fisiológica ótima. Após a colheita, a qualidade do melão pode eventualmente ser alterada por vários fatores decorrentes do seu transporte prolongado, tais como choques térmicos ou variações rápidas e/ou significativas de temperaturas, além de choques entre os frutos, quando os melões são armazenados a granel em caixas Palox. A limitação estrita tanto dos tempos de transporte da parcela até à estação de acondicionamento, como das várias manipulações do transporte a granel permite manter o controlo da qualidade do produto após a colheita. Além disso, o acondicionamento direto no final da cadeia de controlo em embalagens unitárias ou em tabuleiro alveolado de camada única ou por fibras evita os choques entre os frutos e a sua compressão.

Além de contribuir para a preservação da qualidade e das características do produto, a realização das operações de acondicionamento na área geográfica identificada reforça o controlo da rastreabilidade.

Durante o transporte dos frutos a granel, pode ocorrer a sua mistura com outros frutos de origem diferente. O «Melon de Cavaillon» produzido e embalado na área geográfica identificada é acondicionado em tabuleiros alveolados de camada única ou com fibras ou em embalagens unitárias.

O sistema de identificação individual para venda do produto fresco, criado aquando do acondicionamento na área geográfica identificada, assegura a rastreabilidade do produto até à comercialização final, proporcionando assim uma garantia adicional da origem e qualidade do produto.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto ao qual se refere o nome registado*

A rotulagem inclui a denominação «Melon de Cavaillon» e o logótipo da IGP da União Europeia no mesmo campo visual. A identificação deve ser aposta, pelo menos, em cada fruto com um autocolante, uma fita ou uma etiqueta em forma de gravata. O logótipo «Melon de Cavaillon» do agrupamento, que se apresenta a seguir, deve figurar no rótulo do produto:







4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica de produção e acondicionamento do «Melon de Cavaillon» abrange uma parte dos seguintes quatro departamentos: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var e Vaucluse. A área geográfica abrange 249 divisões administrativas (municípios), agrupadas nos seguintes cantões:

— Departamento de Alpes-de-Haute-Provence (04): Château-Arnoux-Saint-Auban (para os municípios de Ganagobie e Peyruis), Forcalquier, Manosque-1, Manosque-2, Manosque-3, Oraison (município de Villeneuve), Reillanne (para os municípios de Aubenas-les-Alpes, Céreste, Dauphin, Mane, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sainte-Croix-à-Lauze, Vachères, Villemus),

— Departamento de Bouches-du-Rhône (13): Aix-en-Provence, Arles (para os municípios de Arles e Saintes--Maries-de-la-Mer), Berre-l'Etang, Châteaurenard, Istres (município de Istres), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (para os municípios de Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade, Saint-Paul-lès-Durance),

— Departamento de Var (83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (municípios de Artigues, Ginasservis, Rians, Saint--Julien, La Verdière, Vinon-sur-Verdon),

— Departamento de Vaucluse (84): Apt (à exceção do município de Lagarde-d'Apt), Avignon-1, Avignon-2, Avignon-3, Bollène, Carpentras, Cavaillon, Cheval-Blanc, L'Isle-sur-la-Sorgue, Monteux, Orange, Pernes-les--Fontaines (à exceção dos municípios de Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit, Sault), Pertuis, Le Pontet, Sorgues, Vaison-la-Romaine.

## 5. **Relação com a área geográfica**

A relação do «Melon de Cavaillon» com a área geográfica baseia-se nas suas características específicas ligadas ao território e na sua reputação.

### 5.1. *Especificidade da área geográfica*

Fatores naturais:

A área geográfica do «Melon de Cavaillon» é delimitada, a nordeste, pelos contrafortes do monte Ventoux, do planalto de Sault e da montanha de Lure. A oeste, é delimitada, pelo Ródano; a sul, pelo maciço Sainte-Victoire; continuando para oeste, pela cadeia montanhosa de Etoile, pela bacia de Berre e pela costa, a sul dos municípios de Arles e Saintes-Marie-de-la-Mer.

O município de Cavaillon é o epicentro desta vasta bacia, incluindo a rede hidrográfica de exceção, ligada aos rios Ródano e Durance, que permitiu o desenvolvimento de uma importante rede de irrigação na zona.

O clima da região, de tipo mediterrânico, caracteriza-se por:

— Verão seco e outono chuvoso,

— Temperaturas médias anuais elevadas,

— Vento frio e seco de noroeste (mistral), diminuindo gradualmente de intensidade em direção a sudeste,

— Elevada exposição solar (entre 2 650 e 2 850 horas por ano), forte luminosidade e baixa humidade atmosférica devido ao mistral.

Na sua diversidade pedológica, a área de produção apresenta solos calcários e profundos, de textura limo-argilosa, propícia ao cultivo de melão.

Fatores humanos:

O «Melon de Cavaillon» apresenta uma forte e constante ligação ao território.

As primeiras indicações da presença do melão em Cavaillon datam de 1495.

A partir de 1882, começou a ser cultivado para expedição no vale do rio Durance e no *Comtat Venaissin*. No departamento de Alpes-de-Haute-Provence, esta produção encontra-se documentada desde a década de 1930.

O facto de estas fontes de produção estarem relativamente afastadas de Cavaillon e se localizarem tanto em planícies como em encostas deve-se, em grande medida, à vontade dos expedidores de distribuírem ao longo do tempo as suas remessas e colocações no mercado.

O desenvolvimento das redes rodoviárias e ferroviárias em meados do século XIX incentivou, desde muito cedo, o envio de melão de Cavaillon para outras regiões e contribuiu para o desenvolvimento da produção.

Os mercados locais específicos de melão estão documentados desde 1859; em 1965, foi criado em Cavaillon um mercado de interesse nacional (MIN).

Do ponto de vista técnico, as estruturas de vidro e madeira utilizadas para o cultivo do melão entre 1950 e 1970 são designadas «châssis cavaillonnais».

Alguma correspondência datada de 1950 a 1969 e guardada nos arquivos departamentais de Vaucluse mostra uma região dinâmica e com um papel preponderante em matéria de conhecimentos técnicos sobre o cultivo de melão. As primeiras jornadas técnicas nacionais referentes ao melão tiveram lugar em Cavaillon, em 1969.

Em 2022, o agrupamento era composto por 40 produtores envolvidos no processo e por 10 profissionais de acondicionamento responsáveis pela colocação no mercado (um número que permaneceu estável durante vários anos).

A região acolhe igualmente estruturas de investigação e desenvolvimento no domínio das frutas e produtos hortícolas, nomeadamente o INRAE d'Avignon (84), fundado em 1953, o CTIFL (*Centre Technique Interprofessionnel des Fruits et Légumes*) e a APREL (*Association Provençale de Recherche et d'Expérimentation Légumière*) em Saint-Rémy-de-Provence (13), os quais trabalham em rede com centros locais de estudos e técnicas agrícolas e câmaras agrícolas e com os quais os operadores do setor estabelecem parcerias.

O conhecimento local é aplicado ao longo de todas as fases de cultivo e até à colocação no mercado do «Melon de Cavaillon»:

— Seleção das parcelas em função da textura do solo e do acesso à água,

— Escolha do método de cultivo ao ar livre ou sob abrigo (armações, estufas e túneis), consoante a situação e a necessidade de controlar as condições de humidade e de temperatura,

— Prática de palhagem e gestão da rega,

— Colheita em condições de maturação ótimas,

— Seleção qualitativa rigorosa dos melões antes da sua colocação no mercado, através de um sistema harmonizado de controlo e triagem nos locais de acondicionamento.

5.2. *Especificidade do produto*

O «Melon de Cavaillon» é um melão amarelo de tipo «Charentais» destinado a ser entregue fresco, seja ele consumido como produto fresco ou destinado a transformação. O produto apresenta as seguintes características:

— Polpa de cor alaranjada intensa,

— Casca de cor homogénea no ponto de maturação ideal,

— Teor ótimo de açúcares.

5.3. *Relação causal*

As qualidades do «Melon de Cavaillon» estão ligadas aos fatores naturais da área, favoráveis à cultura do melão, bem como aos conhecimentos técnicos dos operadores.

Os dados climáticos observados na zona entre março e setembro (período de produção) revelam temperaturas médias (entre 18 °C e 25,4 °C durante o período em causa) e exposição solar (268 a 293 horas/mês) ideais para o bom desenvolvimento da planta e para o calibre e a maturação do fruto, garantias de qualidade do produto (teor de açúcar, aspeto).

A elevada exposição solar permite que a casca do fruto passe do verde para o amarelo quando maduro, através da degradação das moléculas de clorofila, apresentando, ao mesmo tempo, estrias verde-escuras bem definidas.

O mistral contribui para a luminosidade e para a exposição solar, afastando as nuvens e diminuindo a pressão das doenças criptogâmicas através da redução da humidade atmosférica e da secagem das águas estagnadas.

A textura e a profundidade dos solos utilizados para o cultivo do melão garantem uma boa implantação do sistema radicular e boas reservas de água.

Os ativos ligados aos fatores naturais são reforçados pelos conhecimentos enraizados no território:

— O solo é trabalhado para melhorar a sua estrutura e ventilação e para favorecer o arrefecimento e o aquecimento,

— O recurso a palhagem permite uma boa distribuição pelo solo do calor recebido, reduz a evaporação e limita a propagação de espécies infestantes. As plantas apresentam assim um desenvolvimento vigoroso e um crescimento rápido, com vegetação densa que protege os frutos das queimaduras,

— A rega, baseada numa vasta rede de irrigação que percorre o território, é feita de acordo com as necessidades da planta,

— A profissionalização dos locais de triagem e acondicionamento do melão antes da sua colocação no mercado, historicamente localizados no território, onde se procede a um rigoroso controlo e acondicionamento por pessoal especificamente formado nestas funções, garante a qualidade ótima dos melões colocados no mercado.

Inúmeros documentos e testemunhos atestam a reputação do «Melon de Cavaillon», cujas raízes remontam há vários séculos. Desde o seu aparecimento em Cavaillon, em 1495, o «Melon de Cavaillon» foi regularmente oferecido a personalidades de passagem pela cidade: o duque de Guise, em 1620; *monseigneur d'Oppède*, primeiro presidente do Parlamento da Provença, em 1626; os vice-legados Mazarino, em 1635, e Lascaris, em 1664.

O comércio do «Melon de Cavaillon» desenvolveu-se, em parte, por os produtores estarem implantados numa vasta área de produção, permitindo o escalonamento do período de comercialização de maio até ao final de setembro e, em parte, devido à concentração de comerciantes/expedidores nas redondezas de Cavaillon, um município que, desde muito cedo, foi bem servido de estradas e caminhos-de-ferro. Esta conjuntura contribuiu para dar a conhecer e valorizar o produto para além da sua área de produção. Hoje em dia, o arranque diferido da época do melão é seguido por vários meios de comunicação locais (France Bleu, «Début de saison pour le Melon de Cavaillon» [Início da época do «Melon de Cavaillon»], publicado em 30 de maio de 2023, ou BFM Marselha, «La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc» [Abriu em Piolenc a época do «Melon de Cavaillon»], transmitido em 12 de junho de 2023).

Um inquérito realizado pelo CTIFL em 1998, repetido em 2002, revelou que os consumidores estabelecem uma relação quase imediata entre «melão» e «Cavaillon». Quanto à questão da origem dos melões comprados, a resposta dada espontaneamente pelos consumidores em 1998 foi «Cavaillon».

Atualmente, o «Melon de Cavaillon» faz parte do património da cidade de Cavaillon, onde é celebrado todos os anos no segundo fim de semana de julho. Vários jornais locais referem as características específicas do «Melon de Cavaillon», tais como o jornal diário regional «La Provence», que faz referência a um melão doce com uma polpa bem alaranjada (20 de maio de 2023). Esta reputação estende-se igualmente à cena internacional, onde o «Melon de Cavaillon» é colocado ao nível dos melhores melões, nomeadamente devido às características climáticas da região, como o calor e o mistral (artigo do jornal mensal «The Connexion», publicado em agosto de 2023). Além disso, desde 1988 que este emblemático produto é divulgado fora das fronteiras regionais pela confraria de «preservação das tradições provençais e do "Melon de Cavaillon"».

**Referência à publicação do caderno de especificações**

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