C/2024/6211

18.10.2024

Uverejnenie žiadosti o zápis názvu do registra podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(C/2024/6211)

Po tomto uverejnení môžu orgány členského štátu alebo tretej krajiny alebo fyzická či právnická osoba, ktorá má oprávnený záujem a je usadená alebo má bydlisko v tretej krajine, do troch mesiacov odo dňa tohto uverejnenia podľa článku 17 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 ([1]) podať námietku Komisii.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Melon de Cavaillon“

EÚ č.: PGI-FR-02984 – 3. 8. 2023

CHOP ( ) CHZO (X)

1. **Názov (názvy) [CHOP alebo CHZO]**

„Melon de Cavaillon“

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Melón „Melon de Cavaillon“ je žltý melón charentais. Vyznačuje sa priemerným obsahom cukru vyšším alebo rovnajúcim sa 13° Brix, pričom žiadny melón nemá menej ako 11° Brix. Jeho hmotnosť musí byť najmenej 550 g a menej ako 1 750 g (ak je výrobok určený na spracovanie, rozsah je širší: najmenej 400 g a menej ako 1 950 g).

Melóny sú okrúhle s oranžovou dužinou a majú zošívanú štruktúru. Základná farba šupky sa počas dozrievania ovocia mení na žltú. Časti sú zreteľne označené, nie príliš výrazné, a niekedy sú ľahko sieťované. Švy medzi jednotlivými časťami sú tmavšie zelené. Dužina melóna je oranžová a má jednotnú farbu. Zberá sa kvôli optimálnemu obsahu cukru.

Melón „Melon de Cavaillon“ určený na konzumáciu v čerstvom stave sa predáva v celku v tvarovaných jednovrstvových vaničkách alebo v samostatných baleniach. Melóny v každom balení musia byť jednotné (z hľadiska tvaru, vzhľadu, vývoja, zrelosti a sfarbenia).

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

–

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky výrobné fázy sa musia uskutočniť v rámci zemepisnej oblasti.

([1]) Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 z 11. apríla 2024 o zemepisných označeniach vína, liehovín a poľnohospodárskych výrobkov, ako aj o zaručených tradičných špecialitách a nepovinných výrazoch kvality pre poľnohospodárske výrobky, ktorým sa mení nariadenia (EÚ) č. 1308/2013, (EÚ) 2019/787 a (EÚ) 2019/1753 a zrušuje nariadenie (EÚ) č. 1151/2012 (Ú. v. EÚ L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Výber, triedenie podľa veľkosti a balenie sa musí vykonávať v zemepisnej oblasti vymedzenej pre CHZO „Melon de Cavaillon“. Musia sa uskutočniť v tých istých priestoroch, aby sa minimalizovalo prípadné znehodnotenie, a tým sa zachovala kvalita melóna.

Melón „Melon de Cavaillon“ je čerstvé ovocie zozbierané v optimálnej fyziologickej zrelosti. Po zbere môžu kvalitu melóna ovplyvniť rôzne faktory, ktoré môžu byť výsledkom dlhodobej prepravy, ako sú teplotné šoky alebo rýchle a/alebo veľké zmeny teploty a nárazy medzi melónmi počas hromadného skladovania v paletových boxoch. Prísnym obmedzením času prepravy z poľa do baliarne, ako aj opakovanou manipuláciou s voľne loženými melónmi je možné zachovať kontrolu nad kvalitou výrobku po zbere. Okrem toho, balenie hneď po certifikácii do jednotlivých obalov alebo do tvarovaných jednovrstvových alebo kartónových vaničiek umožňuje zabrániť nárazom alebo stlačeniu ovocia.

Tým, že sa postupy balenia vykonávajú v zemepisnej oblasti, sa prispieva aj k zachovaniu kvality a vlastností výrobku, a posilňuje sa aj kontrola vysledovateľnosti.

Počas prepravy voľne ložených plodov môže dôjsť k zmiešaniu s inými plodmi odlišného pôvodu. Melón „Melon de Cavaillon“, ktorý sa produkuje a balí v zemepisnej oblasti, sa balí buď do tvarovaných jednovrstvových alebo kartónových vaničiek, alebo do jednotlivých balení.

V prípade melónov určených na predaj v čerstvom stave systém individuálnej identifikácie zavedený v čase balenia v zemepisnej oblasti zabezpečuje vysledovateľnosť výrobku až po jeho konečný predaj, a tým poskytuje dodatočnú záruku pôvodu a kvality výrobku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Označenie musí obsahovať názov „Melon de Cavaillon“ a logo Európskej únie s CHZO v rovnakom vizuálnom poli. Minimálnou požiadavkou je, aby bol každý plod označený nálepkou, páskou alebo stuhou. Logo skupiny „Melon de Cavaillon“ musí byť uvedené na etikete výrobku. Je znázornené ďalej:





4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť výroby a balenia melóna „Melon de Cavaillon“ zahŕňa časť týchto štyroch departementov: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var a Vaucluse. Zemepisná oblasť zahŕňa 249 obcí zoskupených do týchto kantónov:

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

— departement Bouches-du-Rhône (departement 13): Aix-en-Provence, Arles (pre obce Arles a Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Etang, Châteaurenard, Istres (pre obec Istres), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (pre obce Jouques, Meyrargues, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade a Saint-Paul-lès-Durance).

— departement Var (departement 83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (pre obce Artigues, Ginasservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière a Vinon-sur-Verdon).

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

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Spojenie medzi „Melon de Cavaillon" a zemepisnou oblasťou je založené na jeho špecifickej kvalite spojenej s oblasťou a jej povesťou.

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Prírodné faktory:

Zemepisná oblasť „Melon de Cavaillon" susedí s úpätím hory Mont Ventoux, náhornou plošinou Sault a severovýchodným pohorím Montagne de Lure. Na západe je ohraničená riekou Rhôna, na juhu masívom Sainte-Victoire a smerom na západ pohorím Etoile, lagúnou Berre a južným pobrežím obcí Arles a Saintes-Marie-de-la Mer.

Obec Cavaillon predstavuje epicentrum tejto rozsiahlej kotliny, ktorej výnimočná sieť vodných tokov prepojených s riekami Rhôna a Durance umožnila v regióne vybudovať rozsiahlu zavlažovaciu sieť.

Táto oblasť má stredomorské podnebie, pre ktoré sú charakteristické:

— suché letá a daždivé jesene,

— vysoké priemerné ročné teploty,

— studený, suchý, severo-severozápadný vietor, mistrál, ktorý smerom na juhovýchod postupne slabne,

— bohatý slnečný svit (2 650 až 2 850 hodín ročne), vysoká intenzita svetla a nízka vlhkosť vzduchu v dôsledku mistrálu.

Produkčná oblasť má široký rad pôd vrátane hlbokých vápenatých pôd s ílovito-hlinitou štruktúrou, ktoré sú vhodné na pestovanie melónov.

Ľudské faktory

Melón „Melon de Cavaillon" je dlhodobo a nepretržite spojený s regiónom.

Prvé zmienky o pestovaní melónov v Cavaillone pochádzajú z roku 1495.

Melóny sa v údolí Durance a Comtat Venaissin pestujú na distribúciu od roku 1882. V Alpes-de-Haute-Provence sa melóny pestujú od 30. rokov 20. storočia.

Skutočnosť, že sa melóny dodnes pestujú v týchto lokalitách, ktoré sú od Cavaillonu pomerne vzdialené a nachádzajú sa na rovinách aj na svahoch, je do značnej miery spôsobená snahou distribútorov rozložiť svoju ponuku a predaj v priebehu času.

Rozvoj cestnej a železničnej siete od polovice 19. storočia čoskoro viedol k tomu, že sa melóny z Cavaillonu začali prepravovať mimo regiónu, čo prispelo k rastu produkcie.

Miestne trhy určené na predaj melónov sú zdokumentované od roku 1859 a v roku 1965 bol v Cavaillone zriadený trh národného záujmu (*Marché d'Intérêt National* – MIN).

Z technického hľadiska sú drevené a sklenené rámy používané na pestovanie melónov v rokoch 1950 až 1970 známe ako *châssis cavaillonnais*.

Listy z rokov 1950 až 1969 v archívoch departementu Vaucluse odhaľujú dynamický región, ktorý stal na čele technickej odbornosti v oblasti pestovania melónov. Prvé národné technické sympózium o melónoch sa konalo v Cavaillone v roku 1969.

V roku 2022 tvorilo Združenie hlavných pestovateľov melónov v Cavaillone 40 pestovateľov zaoberajúcich sa pestovaním melónov a 10 baliarní a obchodníkov (tento počet je už niekoľko rokov stabilný).

V regióne sa nachádzajú aj zariadenia pre výskum a vývoj v oblasti ovocia a zeleniny, najmä INRAE (Národný výskumný ústav pre poľnohospodárstvo, potraviny a životné prostredie) v Avignone (departement 84), založený v roku 1953, a CTIFL (Medziodborové technické centrum pre ovocie a zeleninu) a APREL (Provensalské združenie pre výskum a pokusy so zeleninou) v Saint-Rémy-de-Provence (departement 13), ktoré pôsobia v sieťach s miestnymi centrami pre poľnohospodárske štúdie a techniky a poľnohospodárskymi komorami a s ktorými prevádzkovatelia v tomto sektore nadväzujú partnerstvá.

V každej fáze pestovania až po uvedenie melóna „Melon de Cavaillon“ na trh sa využíva miestne know-how:

— výber pozemkov na základe štruktúry pôdy a prístupu k vode,

— výber medzi pestovaním na voľnom priestranstve a chráneným pestovaním (rámy, skleníky a tunely) v závislosti od podmienok a potreby regulovať úroveň vlhkosti a teploty,

— používanie riadenia mulčovania a zavlažovania,

— zber pri optimálnej zrelosti,

— prísny výber kvality melónov pred ich uvedením na trh vďaka prijatiu harmonizovaného systému certifikácie a triedenia vo všetkých baliarňach.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Melón „Melon de Cavaillon“ je žltý melón charentais určený na dodávanie v čerstvom stave na konzumáciu alebo na spracovanie. Charakteristické vlastnosti:

— intenzívna oranžová farba dužiny,

— jednotnosť jeho farby pri optimálnej zrelosti,

— optimálny obsah cukru.

5.3. *Príčinná súvislosť*

Kvality melóna „Melon de Cavaillon“ sú spojené s prírodnými podmienkami oblasti, ktoré sú priaznivé pre pestovanie melónov, a s know-how prevádzkovateľov.

Z klimatických údajov zaznamenaných v oblasti od marca do septembra (obdobie produkcie) vyplýva, že priemerné teploty (od 18 °C do 25,4 °C počas tohto obdobia) a počet hodín slnečného svitu (268 až 293 hodín mesačne) sú optimálne pre správny vývoj rastliny, veľkosť a zrelosť plodov a kvalitu výrobku (obsah cukru, vzhľad).

Bohatý slnečný svit mení v čase zrelosti šupku plodov zo zelenej na žltú v dôsledku rozkladu molekúl chlorofylu a umožňuje vznik dobre definovaných tmavozelených švov.

Mistrál prispieva k intenzite svetla a slnečného svitu tým, že odháňa masy mrakov a znižuje tlak hubových ochorení tým, že znižuje vlhkosť vzduchu a vysušuje stojaté vody.

Pôdy, na ktorých sa pestujú melóny, majú štruktúru a hĺbku, ktoré zabezpečujú rozvoj dobrého koreňového systému a poskytujú dobré zásoby vody.

Výhody, ktoré prinášajú prírodné faktory, sú posilnené miestnym know-how:

— Pôda sa obrába, aby sa zlepšila jej štruktúra a prevzdušnenie a aby sa podporilo jej odvodnenie a otepľovanie.

— Použitie mulčovania umožňuje dobré šírenie tepla, ktoré sa dostáva do pôdy, znižuje odparovanie a potláča rast buriny. Rastliny sa tak intenzívne vyvíjajú a rýchlo rastú, pričom ich husté olistenie chráni plody pred spálením.

— Zavlažovanie s využitím rozsiahlej zavlažovacej siete v oblasti je mierne a prispôsobené potrebám rastlín.

— Profesionálne zariadenia na triedenie a balenie melónov pred uvedením na trh, ktoré sa tradične nachádzajú v zemepisnej oblasti a v ktorých sa melóny podrobujú prísnemu procesu certifikácie a balenia zamestnancami vyškolenými špeciálne na tento účel, zabezpečujú optimálnu kvalitu melónov uvádzaných na trh.

O povesti, ktorú si melón „Melon de Cavaillon“ získal v priebehu storočí, svedčia mnohé dokumenty a svedectvá. Od svojho prvého objavenia v Cavaillone v roku 1495 sa „Melon de Cavaillon“ pravidelne podával významným návštevníkom mesta: vojvodovi z Guise v roku 1620, monsignorovi d'Oppède, prvému predsedovi provensalského parlamentu v roku 1626, vicelegátovi Mazarinovi v roku 1635 a vicelegátovi Lascarisovi v roku 1664.

Obchod s melónmi „Melon de Cavaillon“ rástol čiastočne vďaka tomu, že pestovatelia pokrývali rozsiahlu produkčnú oblasť, čo im umožnilo predĺžiť obdobie predaja (od mája do konca septembra), a čiastočne vďaka sústredeniu obchodníkov/distribútorov v okolí Cavaillonu, ktorý bol veľmi skoro dobre prepojený cestnou a železničnou dopravou. Vďaka tomu sa tento produkt stal známym a oceňovaným aj mimo produkčnej oblasti. Viaceré miestne médiá v súčasnosti sledujú a sprostredkúvajú postupný začiatok sezóny (France Bleu, „*Début de saison pour le Melon de Cavaillon*“ [Začiatok sezóny melóna „Melon de Cavaillon“], uverejnené 30. mája 2023, a BFM Marseille, „*La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc*“ [V obci Piolenc sa začala sezóna melóna „Melon de Cavaillon“], odvysielané 12. júna 2023).

Z prieskumu, ktorý uskutočnilo centrum CTIFL v roku 1998 a ktorý sa zopakoval v roku 2002, vyplýva, že spotrebitelia si takmer okamžite spájajú „melón“ s mestom „Cavaillon“. Na otázku o pôvode kupovaných melónov spotrebitelia v roku 1998 spontánne ako prvú odpoveď uviedli „Cavaillon“.

Dnes je melón „Melon de Cavaillon“ súčasťou dedičstva mesta Cavaillon, kde sa každoročne oslavuje druhý júlový víkend. Na špecifickosť melónu „Melon de Cavaillon“ poukázali viaceré miestne noviny, napríklad regionálny denník *La Provence*, ktorý sa zmienil o sladkom melóne s veľmi oranžovou dužinou (20. mája 2023). Jeho povesť sa rozšírila aj na medzinárodnú scénu, kde sa melón „Melon de Cavaillon“ prezentuje ako jeden z najlepších melónov, najmä vďaka klimatickým vlastnostiam regiónu, ako je teplo a mistrál (článok uverejnený v mesačníku *The Connexion* v auguste 2023). Okrem toho, Spoločnosť pre zachovanie provensalských tradícií a melóna „Melon de Cavaillon“ propaguje tento kultový produkt mimo regiónu od roku 1988.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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