C/2024/6211

18.10.2024

Offentliggörande av en ansökan om registrering av ett namn i enlighet med artikel 50.2 a i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) nr 1151/2012 om kvalitetsordningar för jordbruksprodukter och livsmedel

(C/2024/6211)

I enlighet med artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 ([1]) får myndigheterna i en medlemsstat eller ett tredjeland eller en fysisk eller juridisk person med ett berättigat intresse och som är etablerad eller bosatt i ett tredjeland lämna in en invändning till kommissionen inom tre månader från dagen för detta offentliggörande.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”Melon de Cavaillon”

EU-nr: PGI-FR-02984 – 3.8.2023

SUB ( ) SGB (X)

1. **Namn [på SUB eller SGB]**

”Melon de Cavaillon”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1 *Produkttyp*

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 *Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt*

”Melon de Cavaillon” är en gul Charentais-melon. Den kännetecknas av en genomsnittlig sockerhalt på minst 13 brixgrader, och inga meloner underskrider 11 brixgrader. Den måste väga minst 550 g och mindre än 1 750 g (om produkten är avsedd för bearbetning är intervallet större: minst 400 g och mindre än 1 950 g).

Melonerna är runda, fruktytan har ränder och fruktköttet är orange. Skalets grundfärg gulnar när frukten mognar. Fruktytan är tydligt uppdelad mellan ränderna utan att vara alltför framträdande, och har ibland ett lätt nätaktigt mönster. Ränderna är mörkgröna till färgen. Melonens fruktkött är orange och har enhetlig färg. Den skördas för optimal sockerhalt.

”Melon de Cavaillon” som är avsedd att konsumeras färsk säljs hel i formpressade enskiktstråg eller i individuella förpackningar. Melonerna i varje förpackning ska vara enhetliga (i fråga om form, utseende, utvecklingsgrad, mognad och färg).

3.3 *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)*

–

3.4 *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Alla steg i produktionsprocessen måste äga rum inom det geografiska området.

([1]) Europaparlamentets och rådets förordning (EU) 2024/1143 av den 11 april 2024 om geografiska beteckningar för vin, spritdrycker och jordbruksprodukter samt garanterade traditionella specialiteter och frivilliga kvalitetsbegrepp för jordbruksprodukter, om ändring av förordningarna (EU) 1308/2013, (EU) 2019/787 och (EU) 2019/1753 samt om upphävande av förordning (EU) 1151/2012 (EUT L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj?locale=sv).

3.5 *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser*

Sortering, storlekssortering och förpackning ska utföras i det avgränsade geografiska området för den skyddade geografiska beteckningen ”Melon de Cavaillon” och i samma anläggningar för att minimera eventuell försämring av frukten och därmed bevara melonens kvalitet.

”Melon de Cavaillon” är en färsk frukt som skördas vid optimal groningsmognad. Efter skörd kan melonens kvalitet påverkas av olika faktorer till följd av långvarig transport, såsom termisk chock eller snabba och/eller stora temperaturförändringar, och av att melonerna under bulklagring i pallboxar stöter mot varandra och skadas. Genom att i hög grad begränsa såväl transporttiderna från åkern till förpackningsanläggningen som upprepad bulkhantering är det möjligt att bibehålla kontrollen över produktens kvalitet efter skörd. Om frukten direkt efter certifiering förpackas i en enskild förpackning eller i ett formpressat enskikts- eller fibertråg är det dessutom möjligt att förhindra att frukten skadas eller trycks samman.

Att förpackningen utförs i det geografiska området innebär inte enbart att produktens kvalitet och egenskaper bevaras utan också att spårbarheten förbättras.

När frukterna transporteras i bulk finns det risk för att de blandas med frukter av annat ursprung. ”Melon de Cavaillon” som produceras och förpackas i det geografiska området förpackas antingen i formpressade enskikts- eller fibertråg eller i individuella förpackningar.

För meloner som är avsedda att säljas färska säkerställer det enskilda identifieringssystem som används när frukterna förpackas i det geografiska området att produkten går att följa fram till den slutliga försäljningen och ger alltså ytterligare en garanti för produktens ursprung och kvalitet.

3.6 *Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser*

Namnet ”Melon de Cavaillon” och EU:s logotyp för produkter med skyddad geografisk beteckning ska synas i samma synfält i märkningen. Som minimikrav ska varje frukt märkas med ett klistermärke, ett band eller en remsa. Produkten ska vara märkt med gruppens logotyp för ”Melon de Cavaillon”. Den visas nedan:





4. **Kort beskrivning av det geografiska området**

Det geografiska området för produktion och förpackning av ”Melon de Cavaillon” omfattar delar av följande fyra departement: Alpes-de-Haute-Provence, Bouches-du-Rhône, Var och Vaucluse. Det geografiska området omfattar 249 kommuner, indelade i följande kantoner:

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

— Departementet Bouches-du-Rhône (departement 13): Aix-en-Provence, Arles (för kommunerna Arles och Saintes-Maries-de-la-Mer), Berre-l'Etang, Châteaurenard, Istres (för kommunen Istres), Pélissanne, Salon-de-Provence-1, Salon-de-Provence-2, Trets (för kommunerna Jouques, Meyrargue, Meyreuil, Peyrolles-en-Provence, Le Puy-Sainte-Réparade och Saint-Paul-lès-Durance).

— Departementet Var (departement 83): Saint-Maximin-la-Sainte-Baume (för kommunerna Artigues, Gûservis, Rians, Saint-Julien, La Verdière och Vinon-sur-Verdon).

— Departementet Vaucluse (departement 84): Apt (med undantag för kommunen Lagarde-d'Apt), Avignon-1, Avignon-2, Avignon-3, Bollène, Carpentras, Cavaillon, Cheval-Blanc, L'Isle-sur-la-Sorgue, Monteux, Orange, Pernes-les-Fontaines (med undantag för kommunerna Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit och Sault), Pertuis, Le Pontet, Sorgues och Vaison-la-Romaine.

5. **Samband med det geografiska området**

Sambandet mellan "Melon de Cavaillon" och det geografiska området bygger på produktens särskilda kvalitet som är kopplad till området, samt dess anseende.

5.1 *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Naturliga faktorer:

Det geografiska området för "Melon de Cavaillon" löper längs Ventoux-bergets utlöpare, Sault-platån och Lure-berget i nordost. Området avgränsas av Rhône i väster och Sainte-Victoire-massivet i söder, och västerut av bergskedjan Etoile, Berre-lagunen och den södra kustlinjen i kommunerna Arles och Saintes-Marie-de-la Mer.

Kommunen Cavaillon utgör mittpunkten i detta stora avrinningsområde, vars exceptionella nätverk av vattendrag, förbundet med Rhône och Durance, har gjort det möjligt att utveckla ett omfattande bevattningsnät i regionen.

Området har ett medelhavsklimat som kännetecknas av

— torra somrar och regniga höstar,

— höga genomsnittliga årstemperaturer,

— en kall och torr nord-nordvästlig vind, mistralvinden, som gradvis blir svagare i sydost,

— rikligt med sol (mellan 2 650 och 2 850 timmar per år), hög ljusintensitet och låg luftfuktighet till följd av mistralvinden.

Produktionsområdet har många olika typer av jordmånar, bland annat djupa kalkjordar med lerig eller lersandsartad struktur, som är väl lämpade för melonodling.

Mänskliga faktorer:

"Melon de Cavaillon" har en mångårig och oavbruten koppling till regionen.

De första indikationerna på förekomsten av meloner i Cavaillon är från 1495.

Meloner har odlats för distribution i Durance-dalen och Comtat Venaissin sedan 1882. Det finns belägg för att meloner har odlats i Alpes-de-Haute-Provence sedan 1930-talet.

Det faktum att meloner ända fram till i dag har fortsatt att odlas på dessa platser ganska långt från Cavaillon och på både slätter och sluttningar beror till stor del på att distributörerna velat sprida ut sitt lager och sin försäljning över tid.

Nya väg- och järnvägsnät sedan mitten av 1800-talet ledde snart till att meloner började transporteras till områden utanför regionen Cavaillon, vilket bidrog till produktionstillväxt.

Lokala marknader för meloner har dokumenterats sedan 1859, och en nationell grossistmarknad (*Marché d'Intérêt National* – MIN) grundades i Cavaillon 1965.

Det tekniska namnet på de trä- och glasramar som användes för att odla melonerna mellan 1950 och 1970 är *châssis cavaillonnais*.

Brev från 1950–1969 i departementet Vaucluse arkiv uppvisar en dynamisk region som gick i bräschen för teknisk expertis inom melonodling. Det första nationella tekniska symposiet om meloner hölls i Cavaillon 1969.

År 2022 bestod sammanslutningen av melonodlare i Cavaillon av 40 producenter som odlade meloner och tio förpackare och handlare (en siffra som har varit i stort sett oförändrad i flera år).

I regionen finns också anläggningar för forskning om och utveckling av frukt och grönsaker, särskilt INRAE (nationella forskningsinstitutet för jordbruk, livsmedel och miljö) i Avignon (departement 84) som grundades 1953, och CTIFL (branschövergripande tekniskt centrum för frukt och grönsaker) och APREL (sammanslutningen för forskning om och experimentering av grönsaker) i Saint-Rémy-de-Provence (departement 13), som verkar i form av nätverk bestående av lokala centrum för studier och metoder inom jordbruk och de lantbruksnämnder med vilka aktörer inom sektorn upprättar partnerskap.

Lokalt kunnande används i alla skeden av odlingsprocessen och fram till dess att ”Melon de Cavaillon” släpps ut på marknaden:

— Val av skiften utifrån jordmånens struktur och tillgången till vatten.

— Val mellan odling på friland och skyddad odling (ramar, växthus och tunnlar), beroende på förhållandena och behovet av att hantera fuktighetsnivåer och temperaturer.

— Bruk av marktäckning och bevattning.

— Skörd vid optimal mognad.

— Strikt kvalitetsurval av meloner innan de släpps ut på marknaden, tack vare införandet av ett harmoniserat certifierings- och sorteringssystem vid alla förpackningsanläggningar.

5.2 *Specifika uppgifter om produkten:*

”Melon de Cavaillon” är en gul Charentais-melon avsedd att levereras färsk, antingen för färsk konsumtion eller för bearbetning. Den kännetecknas av

— fruktköttets intensiva orange färg,

— en enhetlig färg vid optimal mognad,

— en optimal sockerhalt.

5.3 *Orsakssamband*

Egenskaperna hos ”Melon de Cavaillon” härrör från områdets naturliga faktorer, som är väl lämpade för melonodling, samt från odlarnas kunnande.

De klimatdata som registrerats i området mellan mars och september (produktionsperioden) visar att medeltemperaturen (18 °C–25,4 °C under perioden) och antalet soltimmar (268–293 timmar/månad) utgör optimala förhållanden för en god utveckling av växten, fruktens storlek och mognad samt produktens kvalitet (sockerhalt, utseende).

De många soltimmarna gör att fruktens skal skiftar från grönt till gult när den är mogen. Detta beror på nedbrytningen av klorofyllmolekylerna, vilket gör att de väldefinierade, mörkgröna ränderna framträder.

Mistralvinden bidrar till ljusintensiteten och solljuset genom att skingra molnmassor och minskar risken för svampsjukdomar genom att minska luftfuktigheten och torka ut stillastående vatten.

De jordar där melonerna odlas har en struktur och ett djup som bidrar till goda rotsystem och bra vattenreserver.

De fördelar som de naturliga faktorerna medför förstärks av det lokala kunnandet:

— Marken bearbetas för att den ska få bättre struktur och bli luftigare samt för att skapa bättre dränering och uppvärmning.

— Marktäckning möjliggör god spridning av den värme som når jorden, minskar avdunstning och dämpar ogrästillväxten. Växterna utvecklas därför kraftigt och växer snabbt, med täta bladverk som skyddar frukterna från att brännas av solen.

— Bevattningen via områdets omfattande bevattningsnät är måttlig och anpassad till växtens behov.

— De professionella anläggningarna för sortering och förpackning av meloner före saluföring, som ofta ligger i det geografiska området och där melonerna genomgår en rigorös certifierings- och förpackningsprocess utförd av personal som är särskilt utbildad för detta ändamål, säkerställer att de meloner som släpps ut på marknaden är av högsta kvalitet.

Ett stort antal dokument och vittnesmål vittnar om det anseende ”Melon de Cavaillon” har vunnit under århundradenas lopp. Sedan den först dök upp i Cavaillon 1495 har ”Melon de Cavaillon” regelbundet serverats till viktiga besökare i staden: Henrik av Guise 1620, Monseigneur d’Oppède, förste talman i Provence parlament, 1626, vice-legate Mazarin 1635 och vice-legate Lascaris 1664.

Handeln med ”Melon de Cavaillon” ökade, delvis tack vare att odlarna använde ett stort produktionsområde, vilket gjorde det möjligt att förlänga försäljningsperioden (från maj till slutet av september), delvis tack vare koncentrationen av handlare/distributörer runt Cavaillon, som tidigt hade goda väg- och järnvägsförbindelser. Detta bidrog till att produkten blev känd och uppskattad också utanför produktionsområdet. I dag följs och förmedlas den successiva starten på säsongen av flera lokala mediekanaler (France Bleu, ”Début de saison pour le Melon de Cavaillon” [start på säsongen för ”Melon de Cavaillon”], publicerad den 30 maj 2023, och BFM Marseille, ”La saison du Melon de Cavaillon a commencé à Piolenc” [”Melon de Cavaillon”-säsongen har inletts i Piolenc], sändning av den 12 juni 2023).

En undersökning som genomfördes av CTIFL 1998 och som upprepades 2002 visar att konsumenter nästan omedelbart associerar ”melon” med ”Cavaillon”. När de tillfrågades om de köpta melonernas ursprung 1998 var konsumenternas första spontana svar ”Cavaillon”.

I dag är ”Melon de Cavaillon” en del av kulturarvet i staden Cavaillon, där den firas den andra helgen i juli varje år. Flera lokala tidningar omnämner den speciella karaktären hos ”Melon de Cavaillon”, bland annat den regionala dagstidningen *La Provence*, som hade ett inslag om denna söta melon med djupt orangefärgat fruktkött (20 maj 2023). Produktens anseende sträcker sig även utanför Frankrike, och ”Melon de Cavaillon” räknas till de bästa melonerna, särskilt tack vare regionens klimatförhållanden, bland annat värmen och mistralvinden (artikel publicerad i månadstidningen *The Connexion* i augusti 2023). Dessutom har föreningen för bevarande av provençalska traditioner och ”Melon de Cavaillon” marknadsfört denna ikoniska produkt utanför regionen sedan 1988.

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

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