RÈGLEMENT (CE) Nº 1040/2007 DE LA COMMISSION

du 10 septembre 2007

approuvant des modifications mineures du cahier des charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [melon du Quercy (IGP)]

LA COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES,

vu le traité instituant la Communauté européenne,

vu le règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires [1], et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

(1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) nº 510/2006 et en vertu de l'article 17, paragraphe 2, dudit règlement, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'indication géographique protégée «Melon du Quercy», enregistrée par le règlement (CE) nº 1165/2004 de la Commission [2].

(2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en ce qui concerne les noms des communes faisant partie de l'aire géographique «Melon du Quercy», cinq communes ayant été omises par erreur sur la liste lors de la retranscription de la carte reprenant les cantons et communes concernés.

(3) La Commission a examiné la modification en question et conclu qu'elle est justifiée. Comme la modification est mineure au sens de l'article 9 du règlement (CE) nº 510/2006, la Commission peut l'approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ARRÊTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'indication géographique protégée «Melon du Quercy» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

La fiche consolidée reprenant les éléments principaux du cahier des charges figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 10 septembre 2007.

Par la Commission
Mariann FISCHER BOEL
Membre de la Commission

[1] JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Règlement modifié en dernier lieu par règlement (CE) nº 952/2007 de la Commission (JO L 210 du 10.8.2007, p. 26).
[2] JO L 224 du 25.6.2004, p. 16.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'indication géographique protégée «Melon du Quercy» (France), les modifications suivantes sont approuvées:

«Aire géographique»:

Dans le paragraphe «Les communes des cantons suivants»:

— premier tiret «Pour le Tarn-et-Garonne», deuxième sous-tiret:

— «*Canton de Valence d'Agen*»,

le nom de la commune suivante est ajouté:

«Perville»,

— deuxième tiret, «Pour le Lot»,

un quatrième sous-tiret est ajouté avec les noms des communes suivantes:

— *Canton de Cahors Sud*: «Labastide-Marnhac», «Le Montat»,

— deuxième tiret, «Pour le Lot»

— sous-tiret «*Canton de Luzech*»,

le nom de la commune suivante est ajouté:

«Cambayrac»,

— sous-tiret «*Canton de Puy l'Évêque*»,

le nom de la commune suivante est ajouté:

«Floressas».

ANNEXE II

RÉSUMÉ

Règlement (CE) nº 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«MELON DU QUERCY»

Nº CE: FR/IGP/105/0086/30.12.2005

AOP ( ) IGP (X)

Ce résumé présente les principaux éléments du cahier des charges du produit à des fins d'information.

1. *Service compétent de l'État membre*

Nom:	Institut national des appellations d'origine
Adresse:	51, rue d'Anjou — F-75008 Paris
Téléphone:	(33) 153 89 80 00
Télécopieur:	(33) 142 25 57 97
Courrier électronique:	info@inao.gouv.fr

2. *Groupement*

Nom:	Syndicat interprofessionnel du melon du Quercy
Adresse:	29, avenue du Général-de-Gaulle — F-46170 Castelnau-Montratier
Téléphone:	(33) 565 21 96 83
Télécopieur:	(33) 565 21 88 15
Courrier électronique:	melon-du-quercy@wanadoo.fr
Composition:	Producteurs/transformateurs (X) Autres ( )

3. *Type de produit*

Classe 1.6 — Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

4. *Cahier des charges*

[Résumé des conditions visées à l'article 4, paragraphe 2, du règlement (CE) nº 510/2006]

4.1. N o m

«Melon du Quercy»

4.2. D e s c r i p t i o n

Melon à peau lisse, écrite ou brodée, à chair orangée, et de couleur: vert-gris, tournant au jaune, d'un poids allant de 450 g à 1 300 g et plus.

4.3. A i r e g é o g r a p h i q u e

La zone IGP «Melon du Quercy» comprend:

Les cantons suivants:

— *Pour le Tarn-et-Garonne:* Bourg-de-Visa, Caussade, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières, Montaigu-de-Quercy, Monpezat-de-Quercy, Monclar-de-Quercy, Négrepolisse, Villebrumier, Montauban

— *Pour le Lot:* Castelnau-Montratier, Montcuq, Lalbenque

— *Pour le Lot-et-Garonne:* Tournon, Penne, Beauville, Puymirol

Les communes des cantons suivants:

— Pour le Tarn-et-Garonne:

— *Canton de Caylus:* Mouillac

— *Canton de Valence d'Agen:* Castelsagrat, Goudouville, Saint-clair, Gasque, Montjoi, Perville, Pommevic, Valence d'Agen

— Pour le Lot:

— *Canton de Cahors Sud:* Labastide-Marnhac, Le Montat

— *Canton de Limogne:* Concots

— *Canton de Luzech:* Cambayrac, Carnac Rouffiac, Villesèque, Sauzet

— *Canton de Puy l'Évêque:* Floressas, Lacapelle Cabanac, Sérignac, Mauroux

4.4. Preuve de l'origine

Le melon du Quercy a été cultivé dans le Quercy dès le XVI[e] siècle. En 1930, la production de melon s'est développée grâce notamment à l'augmentation des surfaces cultivées et à l'apparition du Melon du Quercy sur les marchés locaux. Cette production augmenta dans les années 1940-1945. Dès 1960, les expéditions permirent à la production de melon du Quercy de se développer.

Aujourd'hui, la réputation du melon du Quercy n'est plus à faire, l'ensemble des marques utilisées montre à elles seules l'importance du lien entre Melon et Quercy.

Au début de chaque campagne, les parcelles de chaque producteur sont habilitées (aire géographique et terroir éligible) par les techniciens agréés par l'organisme certificateur. Chaque parcelle est enregistrée sur le cahier cultural «Melon du Quercy»: communes, sections et numéros cadastraux, surface en ares.

Un exemplaire de ces informations reste sur le cahier cultural du producteur, un autre est remis à la station fruitière et le troisième est transmis au Syndicat interprofessionnel du melon du Quercy.

Ainsi, pour chaque lot livré à la station fruitière, le nom du producteur, la variété et les parcelles sont identifiés et enregistrés. À la station, les lots de plusieurs producteurs sont réunis. Les lots certifiés sont séparés des lots non certifiés dès l'entrée en station et jusqu'au conditionnement, à l'étiquetage et à la commercialisation.

4.5. Méthode d'obtention

Le melon du Quercy est produit à partir de variétés sélectionnées; il est récolté à maturité optimale avant 13 heures si possible tous les jours. Le melon du Quercy est ensuite mis directement en plateau bois ou caisse plastique en couche unique bien calé et non forcé.

Après récolte, le melon est mis à l'abri du soleil et des intempéries. Les apports à la station sont réalisés le jour même de leur récolte. Les lots de melons sont alors contrôlés et agréés selon leur aspect et leur teneur en sucre. Ils sont triés, calibrés puis emballés dans des plateaux sur des alvéoles et/ou des mouchoirs en fonction de leur poids et de leur couleur.

4.6. Lien

L'atout du Quercy pour la production du melon réside en son sol et son climat. La typicité du climat, alternance de flux océaniques (frais et humides) et de flux méditerranéens (chauds et secs) provoque des amplitudes thermiques au quotidien. Elle assure à la plante une ambiance (température et hygrométrie) optimale à son développement.

D'autre part, les sols argilo-calcaire du Quercy dont l'argile est essentiellement composée d'illites et de montmorionites retiennent l'élément potasse dans les feuillets des argiles. En conséquence, ces sols régulent la nutrition potassique de la plante. Ceci confère ainsi au produit des parfums et un effet terroir particulier. Le terroir argilo-calcaire du Quercy possédant une bonne capacité de rétention en eau permet une alimentation hydrique régulière de la plante.

4.7. Structure de contrôle

Nom:	Qualisud
Adresse:	15, avenue de Bayonne — F-40500 Saint-Sever
Téléphone:	(33) 558 06 53 30
Télécopieur:	(33) 562 88 13 91
Courrier électronique:	qualisud@wanadoo.fr

4.8. Étiquetage

— *Dénomination du produit:* Melon du Quercy.

— *Caractéristiques certifiées:* Cultivé en Quercy, Récolté à maturité optimale.