REGOLAMENTO (CE) N. 1040/2007 DELLA COMMISSIONE

del 10 settembre 2007

recante approvazione di modifiche secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Melon du Quercy (IGP)]

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari ([1]), in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

(1) In conformità dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, ed in applicazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del medesimo regolamento, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di modifiche del disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Melon du Quercy», registrata con il regolamento (CE) n. 1165/2004 della Commissione ([2]).

(2) La domanda è intesa a modificare il disciplinare per quanto riguarda i nomi dei comuni che fanno parte della zona geografica «Melon du Quercy». In effetti cinque comuni sono stati per errore omessi dall'elenco quando è stata effettuata le trascrizione della mappa che indica cantoni e comuni interessati.

(3) La Commissione ha esaminato tale modifica ed è giunta alla conclusione che essa è giustificata. Trattandosi di una modifica secondaria ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarla senza far ricorso alla procedura prevista agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Melon du Quercy» è modificato in conformità dell'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

La scheda consolidata, contenente i principali elementi del disciplinare, è riportata nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 10 settembre 2007.

Per la Commissione
Mariann FISCHER BOEL
Membro della Commissione

([1]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 952/2007 della Commissione (GU L 210 del 10.8.2007, pag. 26).
([2]) GU L 224 del 25.6.2004, pag. 16.

ALLEGATO I

Le seguenti modifiche sono approvate per il disciplinare dell'indicazione geografica protetta «Melon du Quercy» (Francia).

«Zona geografica»:

Nel paragrafo «I comuni dei seguenti cantoni:»

— al primo trattino «Per il Tarn e Garonne:», secondo sottotrattino:

— «*Cantone di Valence d'Agen*:»,

è aggiunto il seguente comune:

«Perville»,

— al secondo trattino, «Per il Lot:»

è aggiunto un quarto sottotrattino con i nomi dei seguenti comuni:

— «*Cantone di Cahors Sud*: Labastide-Marnhac, Le Montat.»,

— al secondo trattino, «Per il Lot:»

— al sottotrattino «Cantone di Luzech:»,

è aggiunto il seguente comune:

«Cambayrac»,

— al sottotrattino «*Cantone di Puy l'Evêque*:»,

è aggiunto il seguente comune:

«Floressas».

ALLEGATO II

SCHEDA RIEPILOGATIVA

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«MELON DU QUERCY»

N. CE: FR/IGP/105/0086/30.12.2005

DOP ( ) IGP (X)

La presente scheda presenta i principali elementi del disciplinare relativo al prodotto a scopi informativi.

1. *Servizio competente dello Stato membro*

Nome:	Institut national des appellations d'origine
Indirizzo:	51, rue d'Anjou — F-75008 Paris
Tel.:	(33-1) 53 89 80 00
Fax:	(33-1) 42 25 57 97
E-mail:	info@inao.gouv.fr

2. *Associazione*

Nome:	Syndicat interprofessionnel du melon du Quercy
Indirizzo:	29, avenue du Général-de-Gaulle — F-46170 Castelnau-Montratier
Tel.:	(33-5) 565 21 96 83
Fax:	(33-5) 65 21 88 15
E-mail:	melon-du-quercy@wanadoo.fr
Composizione:	produttori/trasformatori (X) Altro ( )

3. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6 — Ortofrutticoli e cereali freschi e trasformati

4. *Disciplinare*

[riepilogo delle condizioni di cui all'articolo 4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

4.1. N o m e

«Melon du Quercy»

4.2. D e s c r i z i o n e

Melone a pelle liscia o rugosa, di colore verde-grigio tendente al giallo e polpa di colore arancio, di peso compreso tra 450 e 1 300 g.

4.3. Z o n a g e o g r a f i c a

La zona IGP «Melon du Quercy» comprende:

i seguenti cantoni:

— *per il Tarn e Garonne:* Bourg-de-Visa, Caussade, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières, Montaigu-de-Quercy, Monpezat-de-Quercy, Monclar-de-Quercy, Négrepolisse, Villebrumier, Montauban,

— *per il Lot:* Castelnau-Montratier, Montcuq, Lalbenque,

— *per il Lot e Garonne:* Tournon, Penne, Beauville, Puymirol,

i comuni dei seguenti cantoni:

— per il Tarn e Garonne:

— *cantone di Caylus:* Mouillac,

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

— per il Lot:

— *cantone di Cahors Sud:* Labastide-Marnhac, Le Montat,

— *cantone di Limogne:* Concots,

— *cantone di Luzech:* Cambayrac, Carnac Rouffiac, Villesèque, Sauzet,

— *cantone di Puy l'Évêque:* Floressas, Lacapelle Cabanac, Sérignac, Mauroux,

4.4. Prova dell'origine

Il melone è stato coltivato nel Quercy sin dal XVI secolo. Nel 1930 la produzione del melone si è sviluppata in particolare grazie all'aumento delle superfici coltivate e alla commercializzazione del Melon du Quercy sui mercati locali. La produzione è quindi aumentata negli anni dal 1940 al 1945. A partire dal 1960, con la spedizione del prodotto, si è verificato lo sviluppo della produzione del Melon du Quercy.

Il prodotto ha ormai acquisito una solida reputazione ed il gran numero di marchi utilizzati basta a confermare lo stretto legame esistente tra il melone e il Quercy.

All'inizio di ogni campagna i tecnici riconosciuti dall'organismo certificatore rilasciano l'autorizzazione per le particelle di ogni produttore (nella zona geografica e nel territorio ammesso). Ogni particella viene registrata nel registro colturale del Melon du Quercy, nel quale figurano i comuni, le sezioni e i numeri catastali e le superfici in are.

Una copia delle informazioni resta nel registro colturale del produttore, un'altra viene trasmessa al centro di trasformazione e la terza al Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy.

Per ogni partita consegnata al magazzino frutticolo vengono identificati e registrati il nome del produttore, le varietà e le particelle. Nel magazzino vengono raccolte le partite conferite da vari produttori. Quelle certificate sono tenute separate da quelle non certificate a partire dal momento in cui entrano in magazzino fino al momento del condizionamento, dell'etichettatura e della commercializzazione.

4.5. Metodo di ottenimento

Il Melon du Quercy è prodotto a partire da varietà selezionate e viene raccolto quando ha raggiunto la maturità ottimale entro le ore 13, se possibile tutti i giorni. I meloni sono deposti direttamente in un unico strato in cassette di legno o di plastica e sistemati uno accanto all'altro senza forzature.

Dopo la raccolta il melone viene conservato al riparo dal sole e dalle intemperie. Il giorno stesso del raccolto i frutti vengono conferiti al magazzino, dove le partite sono controllate e accettate in funzione dell'aspetto e del tenore di zucchero. I meloni vengono selezionati, calibrati e quindi imballati in cassette su alveoli e avvolti eventualmente in fazzoletti in funzione del peso e del colore.

4.6. Legame

Il terreno e il clima del Quercy sono i fattori chiave della produzione di meloni. Il clima tipico, caratterizzato dall'alternanza di flussi oceanici (correnti fresche ed umide) e flussi mediterranei (correnti calde e secche) subisce una notevole escursione termica giornaliera, creando le condizioni ottimali per lo sviluppo delle piante (dal punto di vista della temperatura e dell'igrometria).

D'altro canto, i terreni argilloso-calcarei del Quercy contengono un'argilla essenzialmente composta di illite e montmorillonite che trattiene il cloruro di potassio negli strati di argilla. Di conseguenza il terreno regola la nutrizione potassica della pianta, il che conferisce al prodotto un profumo e un sapore particolare. Inoltre, questo tipo di terreno del Quercy possiede una buona capacità di ritenzione idrica che permette la regolare alimentazione idrica della pianta.

4.7. Struttura di controllo

Nome: Qualisud
Indirizzo: 15, avenue de Bayonne — F-40500 Saint-Sever
Tel.: (33-5) 58 06 53 30
Fax: (33-5) 62 88 13 91
E-mail: qualisud@wanadoo.fr

4.8. Etichettatura

— *Denominazione del prodotto:* Melon du Quercy.

— *Caratteristiche certificate:* Coltivato nel Quercy, raccolto al raggiungimento della maturità ottimale.