32007R1040

UREDBA KOMISIJE (EZ) br. 1040/2007

od 10. rujna 2007.

o odobravanju manjih izmjena u specifikaciji za naziv upisan u registar zaštićenih oznaka izvornosti i zaštićenih oznaka zemljopisnog podrijetla (Melon du Quercy (ZOZP))

KOMISIJA EUROPSKIH ZAJEDNICA,

uzimajući u obzir Ugovor o osnivanju Europske Zajednice,

uzimajući u obzir Uredbu Vijeća (EEZ) br. 510/2006 od 20. ožujka 2006. o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda ([1]), a posebno njezin članak 9. stavak 2. drugu rečenicu,

budući da:

(1) U skladu s prvim podstavkom članka 9. stavka 1. i člankom 17. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je razmotrila zahtjev Francuske za odobrenje izmjene specifikacije zaštićene oznake izvornosti „Melon du Quercy" registrirane Uredbom Komisije (EZ) br. 1165/2004 ([2]).

(2) Ovaj je zahtjev podnesen u svrhu izmjene specifikacije vezano uz naziv općina uključenih u zemljopisno područje za „Melon du Quercy", budući da je greškom s popisa izostavljeno pet općina pri prijepisu naziva kantona i općina sa zemljopisne karte.

(3) Komisija je razmotrila dotičnu izmjenu i odlučila da je opravdana. Budući da je to manja izmjena, u skladu s člankom 9. Uredbe (EZ) br. 510/2006, Komisija je može usvojiti bez primjene postupka utvrđenog člancima 5., 6. i 7. te Uredbe,

DONIJELA JE OVU UREDBU:

Članak 1.

Ovim se mijenja specifikacija za oznaku zemljopisnog podrijetla „Melon du Quercy" u skladu s Prilogom I. ovoj Uredbi.

Članak 2.

Sažetak glavnih elemenata specifikacije naveden je u Prilogu II. ovoj Uredbi.

Članak 3.

Ova Uredba stupa na snagu dvadesetog dana od dana objave u *Službenom listu Europske unije*.

Ova je Uredba u cijelosti obvezujuća i izravno se primjenjuje u svim državama članicama.

Sastavljeno u Bruxellesu 10. rujna 2007.

Za Komisiju
Mariann FISCHER BOEL
Članica Komisije

([1]) SL L 93. 31.3.2006., str. 12. Uredba kako je izmijenjena Uredbom Komisije (EZ) br. 952/2007 (SL L 210, 10.8.2007., str. 26.).
([2]) SL L 224, 25.6.2004., str. 16.

PRILOG I.

Usvojene su sljedeće izmjene specifikacije za zaštićenu oznaku zemljopisnog podrijetla „Melon du Quercy” (Francuska):

„Zemljopisno područje”:

u stavku koji počinje riječima „Sljedeći kantoni”

— u prvoj alineji „U Tarn et Garonne”, u drugoj podalineji

— „*Canton de Valence d'Agen*”

dodaje se naziv sljedeće općine:

„Perville”

— u drugoj alineji, „U Lot-u”,

dodaje se četvrta podalineja s nazivima sljedećih općina:

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

— u drugoj alineji, „U Lot-u”,

— podalineja *Canton de Luzech*,

dodaje se naziv sljedeće općine:

„Cambayrac”

— podalineja *Canton de Puy l'Evêque*,

dodaje se naziv sljedeće općine:

„Floressas”.

PRILOG II.

SAŽETAK

Uredba Vijeća (EZ) br. 510/2006 o zaštiti oznaka zemljopisnog podrijetla i oznaka izvornosti poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda

„MELON DU QUERCY"

EZ br.: FR/(ZOZP)/105/0086/30.12.2005.

ZOI ( ) ZOZP (X)

U ovom sažetku navedeni su glavni elementi specifikacije proizvoda u informativne svrhe.

1. *Odgovorna uprava u državi članici:*

Naziv:	Institut National des Appellations d'Origine
Adresa:	51, rue d'Anjou — F-75008 Pariz
Tel.:	(33) 153 89 80 00
Faks:	(33) 142 25 57 97
E-pošta:	info@inao.gouv.fr

2. *Skupina:*

Naziv:	Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy
Adresa:	29, avenue du Général-de-Gaulle — F-46170 Castelnau-Montratier
Tel.:	(33) (0)5 65 21 96 83
Faks:	(33) (0)5 65 21 88 15
E-pošta:	melon-du-quercy@wanadoo.fr
Sastav:	Proizvođači/prerađivači (X) ostali ( )

3. *Vrsta proizvoda:*

Razred 1.6. – Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

4. *Specifikacija:*

(sažetak zahtjeva u skladu s člankom 4. stavkom 2. Uredbe (EZ) br. 510/2006)

4.1. Naziv:

„Melon du Quercy"

4.2. Opis:

Dinja glatke ili mrežasto sivo/zelene ili žute kore i narančastog mesa. Težina: od 450 grama do 1 300 grama i više.

4.3. Zemljopisno područje:

Područje ZOZP *Melon du Quercy* obuhvaća:

sljedeće kantone:

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

— U *Lot*-u: Castelnau-Montratier, Montcuq, Lalbenque.

— U *Lot et Garonne*: Tournon, Penne, Beauville, Puymirol.

Općine u sljedećim kantonima:

— U Tarn et Garonne:

— Canton de Caylus: Mouillac.

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

— U Lot-u:

— 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. Dokaz izvornosti:

Melon du Quercy proizvodi se u Quercyju od XVI. stoljeća. Proizvodnja je naglo porasla 1930. kad su povećane površine na kojima se uzgaja, a dinja se pojavila na lokalnim tržnicama. Proizvodnja je ponovno porasla između 1940. i 1945 godine. Od 1960. zbog izvoza proizvodnja se dalje povećava.

Danas Melon du Quercy ima potvrđenu reputaciju, a niz obilježja sam po sebi potvrđuje važnost uske povezanosti proizvoda s tim područjem.

Početkom svake poslovne godine, stručnjaci koje odobrava certifikacijsko tijelo odobravaju uzgojne parcele svakog uzgajivača (zemljopisno područje i prihvatljivost tla). Svaka parcela se unosi u registar uzgoja dinje Melon du Quercy: općina, katastarski odjel, katastarski broj, te područje u arima.

Jedna kopija s podacima ostaje u registru uzgoja uzgajivača, druga se dostavlja centrali za pakiranje voća, a treća „Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy" (Strukovnom udruženju).

Za svaku seriju isporučenu centrali za pakiranje utvrđuje se i registrira ime uzgajivača, sorta i parcela. Centrala za pakiranje objedinjuje serije voća nekoliko uzgajivača. Certificirane se serije odvajaju od necertificiranih serija pri ulasku u centralu za pakiranje te se odvojeno pakiraju, označavaju i prodaju.

4.5. Metoda proizvodnje:

Dinje se uzgajaju od odabranih sorti. Ubiru se posve zrele i svakoga dana, po mogućnosti prije 13.00 sati. Potom se stavljaju u jednom sloju jedna uz drugu, ali ne preblizu stisnute, na drvene podloge ili u plastične sanduke.

Nakon što se uberu prekrivaju se i zaštićuju od sunca i vremenskih nepogoda te se istog dana prevoze do centrale za pakiranje. Dinje se potom pregledavaju i odobravaju na temelju njihovoga izgleda i sadržaja šećera. Razvrstavaju se i gradiraju prema veličini te pakiraju na podloge, umotane u mjehurasti omot i/ili u papir, ovisno o njihovoj težini i boji.

4.6. Povezanost:

Poseban preduvjet područja Quercy za uzgoj dinje je njegovo tlo i klimatski uvjeti. Tipična klima s čestim promjenama oceanskih (svježih i vlažnih) i sredozemnih (toplih i suhih) strujanja uvjetuje velike dnevne temperaturne razlike omogućavajući biljkama idealne uzgojne uvjete (toplinu i vlagu).

Drugi je čimbenik vapnenasto-glinasti sastav tla. Glinasti je dio u osnovi od ilita i montmorilonita, koji zadržavaju kalij, te tako osiguravaju redovitu opskrbu biljke tim mineralom. To dinji daje posebnu aromu i jedinstvena svojstva. Tlo dobro zadržava vlagu omogućavajući biljci redovitu opskrbu vodom.

4.7. Kontrolno tijelo

Naziv: Qualisud

Adresa: 15, avenue de Bayonne — F-40500 Saint-Sever

Tel.: (33) (0)558 06 53 30

Faks: (33) (0)562 88 13 91

E-pošta: qualisud@wanadoo.fr

4.8. Označivanje:

— Naziv proizvoda: Melon du Quercy

— Certificirana svojstva: uzgaja se u području Quercy, ubire se posve zrela.