

Publikacja zatwierdzonej zmiany standardowej w specyfikacji produktu objętego chronioną nazwą pochodzenia lub chronionym oznaczeniem geograficznym w sektorze produktów rolnych i środków spożywczych, o której to zmianie mowa w art. 6b ust. 2 i 3 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014

(2023/C 344/21)

Informacja ta zostaje opublikowana zgodnie z art. 6b ust. 5 rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) 664/2014 ⁽¹⁾.

POWIADOMIENIE O ZATWIERDZENIU ZMIANY STANDARDOWEJ W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA LUB CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, POCHODZĄCEGO Z PAŃSTWA CZŁONKOWSKIEGO

[rozporządzenie (UE) nr 1151/2012]

„Melon du Haut-Poitou”

Nr UE: PGI-FR-0029-AM01 - 27.7.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa produktu

„Melon du Haut-Poitou”

2. Państwo członkowskie, do którego należy obszar geograficzny

Francja

3. Organ państwa członkowskiego powiadamiający o zmianie standardowej

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire (Ministerstwo Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej)

—

4. Opis zatwierdzonych zmian

1. Opis produktu

Minimalną masę melonów podwyższono z 550 g do 600 g.

Maksymalną masę melonów podwyższono z 1 350 g do 1 750 g.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

2. Określenie obszaru geograficznego

Zmieniono sekcję „Definicja obszaru geograficznego” poprzez dodanie trzech gmin (Port-sur-Vienne, Dissay i Saint-Cyr).

Ponadto zaktualizowano wykaz gmin na podstawie oficjalnego kodu geograficznego.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

3. Dowody potwierdzające, że produkt pochodzi z określonego obszaru geograficznego

Skreśla się punkt „Identyfikacja produktu”, ponieważ jest on powtórzeniem sekcji „Szczegółowe elementy etykietowania”.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014., s. 17.

4. *Metoda produkcji*

Zmieniono schemat cyklu życia w celu zachowania spójności z następującymi zmianami.

Wprowadzono procedurę selekcji odmianowej.

Usunięto siew bezpośredni, ponieważ już się go nie stosuje.

Wymieniono praktykę szczepienia, ponieważ jest ona obecnie dozwolona.

Skreślono zdanie regulacyjne określające, że musi być przestrzegany termin stosowania środków fitosanitarnych.

Dodano obowiązek przeprowadzania analizy pozostałości azotu w okresie od 1 stycznia do 30 kwietnia na każdej działce, wraz z maksymalnym limitem stosowania nawozów azotowych i pozostałości na poziomie 150 jednostek/ha.

Dodano również obowiązek recyklingu zużytych folii rolniczych.

Wprowadzono nową sekcję dotyczącą nawadniania upraw. W celu uzasadnienia nawadniania upraw plantator musi skorzystać z narzędzi wspomagania decyzyjnego.

Kalendarzowy okres zbiorów zastąpiono kryteriami dojrzałości.

W specyfikacji produktu usunięto pojęcie wydajności.

Uzupełniono kryteria zatwierdzania, selekcji i sortowania melonów.

Zmieniono wymogi dotyczące pakowania i przechowywania melonów w celu zmniejszenia minimalnej liczby melonów na tacach do 9. Dodaje się maksymalny okres dwóch dni między zbiorem a wysyłką. Uściślono uzasadnienie wymogu pakowania na tym obszarze.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

5. *Związek z obszarem geograficznym*

Dodano zdanie wyjaśniające, że związek z obszarem geograficznym opiera się na jego szczególnej jakości i renomie.

Masa melonów została zmieniona zgodnie z punktem „Opis produktu”.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

6. *Odniesienia do organu kontrolnego*

Zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, zmieniono tak, aby ograniczał się do nazwy i danych kontaktowych właściwych organów krajowych (INAO i DGCCRF).

Nazwa i dane kontaktowe jednostki certyfikującej są dostępne na stronie internetowej INAO.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

7. *Etykietowanie*

Sekcję „Etykietowanie” zmieniono zgodnie z instrukcjami obowiązującymi na szczeblu krajowym, które mają na celu ujednoczenie formułowania specyfikacji produktów, obecny punkt usunięto i zastąpiono zdaniem określającym obowiązki regulacyjne.

Zmieniono logo grupy.

Zmiana ta ma wpływ na jednolity dokument.

8. Wymogi krajowe

Sekcję „Wymogi krajowe” zmieniono zgodnie ze zmianami w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych; sekcja ma formę tabeli przedstawiającej główne punkty podlegające kontroli oraz metody ich oceny.

Zmiana ta nie ma wpływu na jednolity dokument.

JEDNOLITY DOKUMENT

„Melon du Haut-Poitou”

Nr UE: PGI-FR-0029-AM01 - 27.7.2023

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa lub nazwy [ChNP lub ChOG]

„Melon du Haut-Poitou”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego

3.1. Typ produktu [zgodnie z załącznikiem XI]

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1

„Melon du Haut-Poitou” jest żółtym melonem typu Charentais. Owoc ma kulisty kształt z wyraźnie zaznaczonymi plastrami i zwykle bardziej lub mniej chropowatą skórkę w zależności od odmian. Posiada następujące właściwości:

wygląd: cały, czysty, pozbawiony zewnętrznej wilgoci lub śladów zabiegów, zdrowy, czyli pozbawiony zagrożeń ze strony owadów lub chorób i wolny od poważnych wad obniżających jego zdolność do spożycia lub wpływających negatywnie na jego wygląd: deformacji, uderzeń, zabarwionych plam,

masa: w przedziale od co najmniej 600 g do maksymalnie 1 750 g,

kolor skórki: od zielonego zaczynającego zmieniać się lekko w żółty do całkowicie żółtego koloru,

brak chorobowego zeszkliwienia się miąższu,

zawartość cukru mierzona według wskaźnika załamania światła wynosząca co najmniej 12° Brix.

„Melon du Haut-Poitou” charakteryzuje się słodkim smakiem połączonym z intensywnymi aromatami. Jest jednocześnie twardy przy spożyciu oraz bardzo soczysty i rozplývający się. Ma dość intensywny pomarańczowy kolor.

3.3. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

—

3.4. Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Melony umieszcza się według kategorii rozmiaru wyłącznie na jednowarstwowych tacach lub w jednostkowych opakowaniach; maksymalna liczba melonów na tacę wynosi 15.

Całkowity okres między zbiorem i wysyłką wynosi dwa dni.

Etap pakowania owoców „Melon du Haut-Poitou”, czyli odpowiedniego przygotowania produktu zgodnie z właściwymi zasadami selekcji, sortowania i zatwierdzania, etap stosowania objętych ograniczeniami opakowań, o których mowa poniżej, i etap obowiązkowego umieszczania indywidualnej nalepki na każdym melonie przeprowadzane są niezwłocznie po zbiorze bezpośrednio przez producentów wysyłających lub przez tychże producentów wysyłających na wniosek producentów niewysyłających.

Pakowanie musi odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym w celu zachowania właściwości jakościowych owocu, takich jak optymalna dojrzałość, wygląd, integralność oraz jednorodność produktów i ich świeżość, a także uniknięcia innych manipulacji lub zagrożeń związanych z pogorszeniem jakości produktu podczas transportu, przy jednoczesnym zagwarantowaniu niezbędnej identyfikowalności w różnych strefach sprzedaży melonów.

3.6. *Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Poza napisami, które należy obowiązkowo umieścić zgodnie z przepisami dotyczącymi etykietowania i prezentacji środków spożywczych, na opakowaniu w tym samym polu widzenia umieszcza się zarejestrowaną nazwę produktu „Melon du Haut-Poitou” i symbol ChOG Unii Europejskiej. Każde opakowanie musi również być opatrzone jednym z dwóch poniższych logo grupy:

Melony są oznaczone indywidualnie jednym z logo grupy i logo Unii Europejskiej.



4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego**

Obszar geograficzny „Melon du Haut-Poitou” mieści się w naturalnych granicach, które wyznaczają na północy miejsce zetknięcia Basenu Paryskiego ze zboczami Masywu Armorykańskiego, na południu rzeka Auxances, a na zachodzie i na wschodzie cieki wodne Thouet i Vienne.

Zgodnie z tymi granicami naturalnymi wspomniany obszar geograficzny obejmuje w przypadku każdego odpowiedniego departamentu następujące gminy:

Maine-et-Loire (49):

całe gminy:

Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brossay, Bellevigne-les-Châteaux, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Epieds, Louresse-Rochemenier, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay.

części gmin:

Doué-en-Anjou (wyłącznie terytorium delegowanych gmin Doué-la-Fontaine (49125), Forges (49141), Meigné (49198), Montfort (49207) i Les Verchers-sur-Layon (49365), Saumur (część na południe od Loary).

Indre-et-Loire (37):

całe gminy:

Anché, Antogny-le-Tillac, Assay, Braslou, Braye-sous-Faye, Brizay, Champigny-sur-Veude, Chaveignes, Chezelles, Courcoué, Faye-la-Vineuse, Jaulnay, Léméré, Lerné, Ligré, Luzé, Marçay, Marcilly-sur-Vienne, Marigny-Marmande, Ports-sur-Vienne, Pussigny, Razines, Richelieu, Rilly-sur-Vienne, La Roche-Clermault, Sazilly, Seuilly, Tavant, Theneuil, La Tour-Saint-Gélin, Verneuil-le-Château.

Deux-Sèvres (79):

całe gminy:

Airvault, Assais-les-Jumeaux, Availles-Thouarsais, Boussais, Brion-près-Thouet, Irais, Louzy, Luzay, Marnes, Plaine-et-Vallées, Pas-de-Jeu, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Généroux, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Verge, Taizé, Tourtenay.

Vienne (86):

całe gminy:

Amberre, Angliers, Antran, Arçay, Aulnay, Avanton, Ayron, Basses, Beaumont Saint-Cyr, Berrie, Berthegon, Beuxes, Bournand, Ceaux-en-Loudun, Cernay, Chabournay, Chalais, Chalandray, Champigny en Rochereau, Chasseneuil-du-Poitou, Châtellerault, La Chaussée, Cherves, Chiré-en-Montreuil, Chouppes, Cissé, La Roche-Rigault, Colombiers, Coussay, Craon, Cuhon, Curçay-sur-Dive, Dangé-Saint-Romain, Dercé, Dissay, Doussay, Frozes, Glénouze, La Grimaudière, Guesnes, Ingrandes, Jaunay-Marigny, Leigné-sur-Usseau, Lencloître, Loudun, Maillé, Maisonneuve, Martaizé, Massognes, Maulay, Mazeuil, Messemé, Migné-Auxances, Mirebeau, Moncontour, Mondion, Monts-sur-Guesnes, Morton, Mouterre-Silly, Naintré, Neuville-de-Poitou, Nueil-sous-Faye, Orches, Les Ormes, Ouzilly, Pouançay, Pouant, Prinçay, Quinçay, Ranton, Raslay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Clair, Saint-Genest-d'Ambière, Saint-Gervais-les-Trois-Clochiers, Saint-Jean-de-Sauves, Saint-Laon, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saires, Saix, Sammarçolles, Savigny-sous-Faye, Scorbé-Clairvaux, Sérigny, Sossais, Ternay, Thurageau, Thuré, Les Trois-Moutiers, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Velèches, Saint-Martin-la-Pallu, Verrue, Vézières, Villiers, Vouillé, Vouzailles, Yversay.

5. Związek z obszarem geograficznym

Obszar geograficzny „Melon du Haut-Poitou” obejmuje terytorium gmin departamentu Vienne, północno-wschodniej części departamentu Deux-Sèvres, południowej części zarazem departamentu Maine-et-Loire i departamentu Indre-et-Loire.

Produkcja melonów w tych sektorach odbywa się wyłącznie na glebach gliniasto-wapiennych. Te dobrze napowietrzone gleby są jednorodne i zdrowe, bogate w substancje odżywcze, o dużych zapasach wody zgromadzonych zimą. Nadają się doskonale do uprawy melona.

Region „Haut-Poitou” jest powszechnie znany pod względem klimatu jako region gorący i suchy, którego cechy wzmacniają szczególne właściwości gleb, często łatwo wysychających. Średnia roczna temperatura jest dość wysoka (gorące lato, łagodna zima) i charakteryzuje się względną regularnością przez cały rok. Choć opady są nieregularne, zdolność gleb do magazynowania wód opadowych kompensuje wspomnianą nieregularność.

Obszar geograficzny „Melon du Haut-Poitou” jest regionem od dawna znanym z produkcji melonów.

Znaczny rozwój produkcji umożliwił zmianę technik uprawy, a w szczególności – na etapie poprzedzającym samą uprawę – lepsze monitorowanie zmian ilościowych i jakościowych produkowanych odmian melonów poprzez próby polowe i regularne degustacje produktów w każdym sezonie. Nagromadzenie danych technicznych i sensorycznych pozwoliło zatem na rozwijanie odmian wysokiej jakości znanych obecnie w „Haut-Poitou”.

„Melon du Haut-Poitou” jest żółtym melonem typu Charentais. Posiada kulisty kształt z wyraźnie zaznaczonymi plastrami, na etapie dojrzałości ma żółciejącą skórkę, zwykle bardziej lub mniej chropowatą w zależności od odmiany. Jego masa mieści się w przedziale od co najmniej 600 g do maksymalnie 1 750 g, a zawartość cukru wynosi co najmniej 12° Brix. W miąższu brak chorobowego zeszkliwienia.

„Melon du Haut-Poitou” jest bardzo słodkim melonem o intensywnych aromatach. Jest jednocześnie twardy przy spożyciu oraz bardzo soczysty i rozplywający się. Ma dość intensywny pomarańczowy kolor.

Melony z Haut-Poitou od dawna cieszą się renomą, o czym świadczy artykuł z La vie Loudunaise: od 1896 r., podczas tradycyjnego targu w Pitié, dziekan rezerwował bezpłatne miejsca u stóp bazyliki sadownikom z Guesnes: „Pielgrzymi jedli melony na trawie; cóż to była przyjemność!”.

Spółceństwo francuskie pozostaje obecnie bardzo przywiązane do melona Charentais typu kantalupa pochodzącego z „Melon du Haut-Poitou”. Wysoka jakość produktów prowadzi zatem do przeznaczenia „Melon du Haut-Poitou” na prestiżowe rynki, takie jak luksusowe delikatesy np. Fauchon i Hédiard, znaczące restauracje, jak Robuchon lub inne renomowane miejsca w Paryżu, takie jak hotele Ritz lub Georges V.

„Melon du Haut-Poitou” znalazł w basenie „Haut-Poitou” bardzo sprzyjający region produkcji odpowiadający późnemu osiągnięciu dojrzałości i jego wymaganiom odżywczym.

Zrównowazona struktura i napowietrzenie gliniasto-wapiennych gleb pozwalają na przetwarzanie substancji organicznych w składniki pokarmowe niezbędne dla dobrego odżywienia rośliny i dla zapotrzebowania melona na składniki mineralne.

Aktywny wapień, łatwo przyswajalny przez roślinę, gromadząc się w tkankach komórkowych, sprzyja twardości tych tkanek i zapewnia twardość i dobre utrzymywanie się owocu, odporność skórki na uderzenia i odporność na zjawisko chorobowego zeszkliwienia się miąższu.

Stopniowe ogrzewanie się gleb z powodu wysokiej zawartości gliny, jak również zgromadzone zimą zapasy przydatnej wody zapewniają „Melon du Haut-Poitou” wszystkie warunki niezbędne dla regularnego wzrostu rośliny bez niedoboru wody i dla późnego zbioru melonów po osiągnięciu optymalnej dojrzałości.

Dzięki wyjątkowemu mikroklimatowi (dość wysoka i regularna średnia temperatura na przestrzeni całego roku) i gliniasto-wapiennym terenom można bardzo szybko stwierdzić, że otrzymuje się melony wysokiej jakości, bardzo słodkie o intensywnym zapachu i o uznanych właściwościach smakowych, jednocześnie twarde przy spożyciu oraz bardzo soczyste i rozplywające się.

Wspomnianą szczególną cechą jakościową można odnaleźć podczas organoleptycznego monitorowania melonów rozpoczętego w 1995 r., które w połączeniu z poszukiwaniem nowych odmian pozwoliło wybrać odmiany zgodne z charakterystycznymi właściwościami produktu, a tym samym kontrolować przynależność do typu „Melon du Haut-Poitou”.

Szczególny charakter gleb, wpływ klimatu i ciągłe wysiłki producentów umożliwiły zatem zdobycie przez „Melon du Haut-Poitou” zdecydowanej renomy wśród konsumentów i różnych specjalistów związanych z tą branżą (restauratorów, luksusowych delikatesów, a także wielkich sieci dystrybucji), co wyraża również znaczenie gospodarcze tej produkcji na poziomie lokalnym.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c2290aef-fb4d-48f8-8978-8060ebe40bc2