

Publikacja wniosku zgodnie z art. 6 ust. 2 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

(2011/C 189/14)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 7 rozporządzenia Rady (WE) nr 510/2006 ⁽¹⁾. Oświadczenia o sprzeciwie muszą wpłynąć do Komisji w terminie sześciu miesięcy od daty niniejszej publikacji.

JEDNOLITY DOKUMENT

ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

„MELON DE GUADELOUPE”

NR WE: FR-PGI-0005-0844-18.01.2011

ChOG (X) ChNP ()

1. Nazwa:

„Melon de Guadeloupe”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie:

Francja

3. Opis produktu rolnego lub środka spożywczego:

3.1. Rodzaj produktu:

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

3.2. Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1:

Przedmiotowy melon jest produktem sezonowym, którego zbiory prowadzi się od listopada do czerwca i który uprawia się na otwartym polu (bez przykrycia lub zadaszenia).

„Melon de Guadeloupe” jest melonem rodzaju *Charentais jaune*, o świeżym i jędrnym wyglądzie i minimalnej masie 450 g.

Jego skórka ma kolor zielonkawy, żółtawy lub żółty. Owoc o optymalnym stopniu dojrzałości posiada oleistą obwódkę lub delikatne pęknięcia dookoła szypułki.

Może mieć niewielkie wady kształtu, koloru lub skórki, pod warunkiem że wady te nie wpływają na ogólny wygląd produktu, jego jakość, konserwację oraz sposób prezentacji.

„Melon de Guadeloupe” jest bardzo słodki. Wymagany wskaźnik refraktometryczny wynosi co najmniej 12 stopni Briksa.

Owoc cechuje się słodkim smakiem i bogatym aromatem oraz rozplywającym się w ustach miąższem. Miąższ ma kolor pomarańczowy i charakteryzuje się szczególną wytrzymałością.

Grupa corocznie prowadzi testy w zakresie wyboru spośród odmian rodzaju *Charentais jaune* zarejestrowanych w oficjalnym katalogu gatunków i odmian i wybiera te, które są najlepiej przystosowane do lokalnych warunków i które mogą posiadać oczekiwane właściwości owocu „Melon de Guadeloupe”. Dozwolone są jedynie odmiany, które pomyślnie przeszły test wstępny i test potwierdzający.

⁽¹⁾ Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.

3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych):

—

3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego):

—

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

Czynności związane z uprawą i zbiorem wykonuje się w wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.:

Czas przewidziany na transport od zbioru melonów do chwili ich dostarczenia do zakładu wynosi maksymalnie 4 godziny. W zakładach dokonuje się przyjęcia partii, a następnie mycia i ręcznego sortowania owoców zgodnie ze specyfikacją.

Do pakowania stosuje się opakowania pojedyncze lub tace (jednowarstwowe).

3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania:

Na każdym opakowaniu należy umieścić:

- nazwę ChOG „Melon de Guadeloupe”,
- logo ChOG.

Na każdym owocu należy umieścić naklejkę z napisem „Melon de Guadeloupe”.

4. **Zwięzłe określenie obszaru geograficznego:**

Obszar geograficzny obejmuje terytorium 10 gmin Gwadelupy rozmieszczonych na dwóch „wyspach” tego archipelagu:

- na wyspie Grande Terre są to następujące gminy: Saint François, Sainte Anne, Le Moule, Morne à L'eau, Petit Canal, Anse Bertrand i Port Louis,
- na wyspie Marie-Galante są to następujące gminy: Grand Bourg, Capesterre i Saint Louis.

Omawiany obszar, odpowiadający terytorium, na którym prowadzi się produkcję „Melon de Guadeloupe”, charakteryzuje się występowaniem szczególnych warunków glebowych i klimatycznych, sprzyjających produkcji wysokiej jakości melonów.

5. **Związek z obszarem geograficznym:**

5.1. *Specyfika obszaru geograficznego:*

Czynniki naturalne

Gwadelupa leży w strefie tropikalnej, w której pora sucha trwa zasadniczo od grudnia do kwietnia. W okresie od listopada do lipca przeważają jednak dni słoneczne.

Omawiany obszar geograficzny jest położony na atlantyckim wybrzeżu wysp Grande-Terre i Marie-Galante, które są regionami wietrznymi o niższych opadach niż na obszarach usytuowanych w głębi lądu. Z uwagi na położenie tereny te są również zdrowsze i mniej narażone na występowanie paszytów niż inne obszary Gwadelupy.

Wyspa Grande-Terre, podobnie jak Marie-Galante, powstała na podniesionej bazie wapiennej pochodzenia koralowego, na której w przeszłości wulkany wyrzucały popiół, co wpłynęło na powstanie gleby o charakterystycznych właściwościach.

Obszar, na którym uprawia się melony, cechuje się występowaniem spulchnionych gleb ilastych, pogrupowanych w sekwencje wertisoli i gleb wapniowo-magnezowych tworzących warstwy różnej grubości i bardziej lub mniej żwirowych. Dzięki pulchnej glinie gleby te charakteryzują się wysoką zdolnością do wymiany kationów, zasadniczo nasyconej przede wszystkim wapniem. Stosunek zawartości wapnia do zawartości magnezu jest optymalny z punktu widzenia uprawy melonów. Stopień zatrzymywania potasu jest odpowiednio wysoki; zawartość fosforu zasadniczo nie spada. Omawiane gleby, o pH od neutralnego do lekko zasadowego, cechują się wysoką zawartością minerałów. Dzięki temu, że gleby są bogate w wapń wymienny, mimo wysokiej zawartości pulchnej gliny charakteryzują się one znaczną stabilnością strukturalną.

Z uwagi na fakt, że gliny mają postać kłaczkowatą, gleby z jednej strony są mało podatne na erozję mimo intensywnej deszczów tropikalnych, z drugiej strony zawierają znaczne zapasy dostępnej wody znajdującej się w bardzo trwałych organicznych mikrokanalikach. Wymienione właściwości, które w znacznym stopniu sprzyjają uprawie melonów, są trwałe, pod warunkiem, że gleby nie poddaje się zbyt wielu zabiegom uprawowym.

Czynniki ludzkie

Melony, które do Gwadelupy przywieźli osadnicy, uprawia się tu od XVII wieku, jednak pierwsze pisemne wzmianki dotyczące obecności melonów na lokalnym rynku pochodzą z czasów drugiej wojny światowej.

Od przełomu lat 70. i 80. XX wieku Etienne CRANE przyczynił się do nadania gwadelupskiej produkcji zorganizowanej formy. Zawierane są umowy z grupami z Francji metropolitalnej w sprawie wywozu wymiennego, dotyczące między innymi melonów.

W 1984 r. CRANE, BOYER i FABRE nawiązali współpracę ze stowarzyszeniem *Label Guadeloupe* w zakresie produkcji i wywozu melonów poza sezonem. Melony wysyła się w dniu zbioru drogą lotniczą do Francji metropolitalnej, gdzie następnego dnia są wprowadzane do obrotu. Głównym elementem ówczesnej strategii rozwoju była produkcja melonów poza sezonem z punktu widzenia rynku europejskiego, tj. od stycznia do maja.

Powszechnie rozwinięto techniki produkcji oparte na znaczeniu jakości produktu (wybór odmian, optymalne stadium zbioru, należyte użyźnianie i nawadnianie, staranna selekcja owoców przy pakowaniu itp.), które zaczęło stosować coraz więcej podmiotów gospodarczych.

Od końca lat 80. produkt „Melon de Guadeloupe” mógł przebić się na rynku francuskim i europejskim. Po tym, jak w 1989 r. nastąpił wzrost znaczenia produkcji melonów, ustabilizowała się ona i obecnie wynosi łącznie 7 500–8 000 ton.

W ramach sektora melona istnieje obecnie pięć struktur zajmujących się wprowadzaniem do obrotu. Obecnie melon jest trzecim produktem wywozowym Gwadelupy po bananie i trzcinie cukrowej.

5.2. Specyfika produktu:

Określona jakość

Melony uprawiane przez gwadelupskich producentów jest melonem rodzaju *Charentais jaune*. Ze wszystkich rodzajów melonów *Charentais jaune* w najlepszy sposób może oddawać specyfikę obszaru. Te właśnie melony, poza wysoką zawartością cukru, mają wyjątkowy aromat oraz wyrazisty smak właściwy dla niektórych odmian. Ich owoce są najbardziej cenione przez amatorów melonów.

Z uwagi na specyfikę gwadelupskiego klimatu wiele odmian, które dobrze znoszą klimat umiarkowany, nie może przystosować się do warunków panujących na Gwadelupie. Producenci owocu „Melon de Guadeloupe” wybierają więc spośród odmian rodzaju *Charentais jaune* te, które najlepiej wyrażają swoje charakterystyczne właściwości na Gwadelupie. Selekcji tej towarzyszy degustacja: pod uwagę bierze się zatem aromat owocu oraz barwę i fakturę miąższu.

Badanie przeprowadzone wśród hurtowników i detalistów nabywających owoce „Melon de Guadeloupe” potwierdziło, że melon ten uważa się za owoc doskonałej jakości, o właściwych parametrach, wysokiej wytrzymałości i wyrazistym aromacie i w związku z tym odróżniający się od melonów z upraw prowadzonych na innych obszarach, sprzedawanych w tym samym okresie.

„Melon de Guadeloupe” cechuje się słodkim smakiem i bogatym aromatem oraz rozplywającym się w ustach miąższem. Miąższ owocu charakteryzuje się szczególną zawartością. Minimalna zawartość cukru wynosi 12 stopni Briksa.

Umiejętności wyrażające się w metodzie uprawowej dostosowanej do lokalnych warunków

Producenci zdecydowali prowadzić uprawy wyłącznie polowe, bez zadaszenia, aby umożliwić lepsze wykorzystanie możliwości wynikających z panujących na Gwadelupie warunków glebowych i klimatycznych. Ponadto prowadzą oni produkcję melonów w okresie optymalnym z punktu widzenia aromatu owoców, tj. w okresie najmniejszych opadów, mimo że produkcję melonów można prowadzić przez cały rok.

Producenci dostosowali sposób uprawy ziemi do warunków środowiska. Aby szczególnego rodzaju gleby występujące na obszarze wysp Grande-Terre i Marie-Galante i sprzyjające uprawie melonów mogły zachować swoje właściwości (stabilność, wysoka zawartość wody itp.), należy ograniczyć zakres prac uprawowych i prowadzić je wyłącznie na suchym podłożu. Praktyki te ujęto w specyfikacji.

Ponadto producenci od wielu lat dokładają starań w zakresie optymalizacji użyźniania i nawadniania oraz w zakresie ograniczenia stosowania chemicznych środków chwastobójczych w celu ochrony gleb i wód na poziomie lokalnym. Techniki uprawy opisano pod tym kątem.

Renoma produktu „Melon de Guadeloupe”

Już pod koniec lat 80. i na początku lat 90. w licznych artykułach prasowych wspomniano o renomie produktu „Melon de Guadeloupe”, znanym jako wysokiej jakości produkt „niesezonowy” (w stosunku do sezonów panujących w Europie).

Od końca lat 80. produkt „Melon de Guadeloupe” mógł przebić się na rynku francuskim i europejskim. Obecnie melon sprowadzany z Gwadelupy poza sezonem ma ugruntowaną pozycję i jest znany na całym świecie.

Notowania cenowe w Rungis dotyczące melonów poza sezonowych przyjmują Gwadelupę jako odniesienie dla Antyli Francuskich, co świadczy o większej renomie produkcji gwadelupskiej z punktu widzenia ilościowego i jakościowego.

Owoce „Melon de Guadeloupe” są zasadniczo lepiej oceniane niż melony uprawiane w tym samym okresie na innych obszarach; właściwości i renoma tego produktu cieszą się na rynku uznaniem. Potwierdziła to analiza cen sprzedaży melonów rodzaju Charentais pochodzących z różnych obszarów, notowanych w halach targowych w Rungis w latach 2000–2006.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególnie cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG):*

Klimat panujący na Gwadelupie w porze suchej umożliwia naturalną uprawę polową wysokiej jakości melonów na glebach ilasto-wapiennych występujących na wyspach Grande-Terre i Marie-Galante. Dzięki suchemu klimatowi, dużej wietrzności, bliskości morza wpływającej na ograniczenie upałów i chorób oraz ilasto-wapiennym glebom obszar wysp Grande-Terre i Marie-Galante sprzyja produkcji słodkich melonów o bogatym i szczególnym aromacie. Ponadto duża zawartość wapieni w glebie sprawia, że owoce są bardzo wytrzymałe. Omawiany obszar jest szczególnie odpowiedni, jeżeli chodzi o uprawę gładkich lub chropowatych melonów rodzaju *Charentais jaune*, dzięki czemu każdy rodzaj może uzyskać optymalny aromat, zapach, kolor skórki i smak.

Jakość melonów można zapewnić wyłącznie pod warunkiem, że doloży się starań, aby nie przyspieszać żadnych procesów, zarówno jeżeli chodzi o rotację plantacji, jak i o różnego rodzaju prace w zakresie przygotowania gleby oraz o sposób nawadniania i nawożenia w każdym stadium wegetacyjnym i sposób prowadzenia upraw. Umiejętności producentów, zarówno w zakresie utrzymania gleby, jak i w zakresie prowadzenia plantacji i codziennego zbioru owoców, umożliwiają uzyskanie optymalnej jakości. Dzięki ręcznemu zbiorowi oraz starannej i surowej selekcji dotykowo-wzrokowej „Melon de Guadeloupe” osiągnął wysoki poziom i obecnie jest doceniany przez wszystkich dystrybutorów europejskich, którzy przyznają, że owoc doskonale zachowuje się po zbiorze, jest słodki i aromatyczny i w związku z tym ma szczególne właściwości w porównaniu z melonami uprawianymi na innych obszarach, sprzedawanymi w tym samym okresie.

Odesłanie do publikacji specyfikacji:

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPMelonDeGuadeloupe.pdf>
