

## INNE AKTY

## KOMISJA EUROPEJSKA

**Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 50 ust. 2 lit. a) rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 w sprawie systemów jakości produktów rolnych i środków spożywczych**

(2013/C 275/06)

Niniejsza publikacja uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec wniosku zgodnie z art. 51 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1151/2012 <sup>(1)</sup>.

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY

**ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006****w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(2)</sup>****WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY SKŁADANY NA PODSTAWIE ART. 9****„MELON DU HAUT-POITOU”****NR WE: FR-PGI-0105-0029-13.10.2011****ChOG ( X ) ChNP ( )****1. Nagłówek w specyfikacji produktu, którego dotyczy zmiana**

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek z obszarem geograficznym
- Etykietowanie
- Wymogi krajowe
- Inne (określić jakie)

**2. Rodzaj zmiany (zmian)**

- Zmiana jednolitego dokumentu lub arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji zarejestrowanej ChNP lub zarejestrowanego ChOG, w odniesieniu do których nie opublikowano ani jednolitego dokumentu, ani arkusza streszczenia
- Zmiana specyfikacji niewymagająca zmian w opublikowanym jednolitym dokumencie (art. 9 ust. 3 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)
- Tymczasowa zmiana specyfikacji wynikająca z wprowadzenia obowiązkowych środków sanitarnych lub fitosanitarnych przez organy publiczne (art. 9 ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 510/2006)

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12. Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

### 3. Zmiana (zmiany)

Po ponad 13 latach istnienia ChOG (rozporządzenie (WE) nr 2784/98 z dnia 22 grudnia 1998 r.) grupa postanowiła jednocześnie przeprowadzić aktualizację specyfikacji i doprowadzić ją do zgodności z przepisami krajowymi, a także wzmocnić związek z obszarem ChOG, szczególnie poprzez ponowne napisanie niektórych kluczowych punktów, w tym dotyczących w szczególności obszaru geograficznego, rejestracji i monitorowania odmian, warunków ręcznego sadzenia i zbioru oraz warunków dopuszczania produktu.

#### 3.1. Opis produktu

Maksymalną masę „Melon du Haut-Poitou” podwyższono z 1 200 g do 1 350 g w związku ze zmianą tabeli rozmiarów sporządzonej przez organizację międzybranżową sektora świeżych owoców i warzyw we Francji; uwzględnienie nieco większego rozmiaru nie ma szczególnego wpływu na właściwości melona „Melon du Haut-Poitou”, który był już zgodny z wartościami z poprzedniej tabeli ustalonymi na 1 200 g.

Uściślono również kolor skórki melona w celu lepszego opisanego stanu dojrzałości zebranych melonów.

Usunięto pierwotną tolerancję w odniesieniu do pewnego odsetka chorobowego zeszkliwienia się miąższu, w związku z czym żaden melon posiadający jakiegokolwiek chorobowe zeszkliwienie się miąższu nie będzie mógł być objęty ChOG.

Dodano nowy punkt zawierający organoleptyczny opis produktu objętego ChOG, który jest wynikiem regularnych degustacji prowadzonych od ponad 10 lat przez grupę.

Uściślono sposoby pakowania: melony wprowadza się do obrotu całe i umieszczone na jednowarstwowych tacach z wgłębieniami lub w jednostkowych opakowaniach w celu zachowania ich jakości.

Dodano również pojęcie jednorodności partii melonów: „Partia zapakowanych melonów charakteryzuje się jednorodnością pod względem jakości, kształtu i wyglądu oraz obejmuje melony będące wyraźnie na tym samym etapie rozwoju, dojrzałości i zabarwienia.”

#### 3.2. Obszar geograficzny

Zrezygnowano z przedstawienia obszaru według kantonów, jak miało to pierwotnie miejsce, na rzecz bardziej szczegółowego i jednoznacznego wykazu odpowiednich gmin; przypomniano również szczególne czynności wykonywane na tym obszarze.

Wniosek obejmuje rozszerzenie ograniczone głównie do północnej i północno-wschodniej części obecnego obszaru ChOG, odpowiednio w departamencie Maine-et-Loire (dla gmin Dénezé-sous-Doué, Louresse-Rochemenier, Les Verchers-sur-Layon) i w departamencie Indre-et-Loire (dla gmin Assay, Braslou, Chaveignes, Courcoué, La Tour-Saint-Gélin, Léméré, Luzé, Marigny-Marmande, Razines, Verneuil-le-Château, Antogny-le-Tillac, Marcilly-sur-Vienne, Pussigny, Anché, Brizay, Chezelles, Rilly-sur-Vienne, Sazilly, Tavant, Theneuil).

Wniosek obejmuje również ograniczenie na wschodzie i na południu obecnego obszaru ChOG, w szczególności w departamencie Vienne (Port-de-Piles, Buxeuil, Saint-Remy-sur-Creuse, Leugny, Oyré, Saint-Sauveur, Senillé, Saint-Cyr, Dissay, Saint-Georges-les-Baillargeaux, Montamisé, Buxerolles, Biard, Poitiers i Mignaloux-Beauvoir), jak również kilka istotnych korekt w stosunku do obszaru zarejestrowanego w 1995 r. (zapomnienie/dodanie gmin Assay i Beaumont w ciągłości obszaru).

Wniosek ten został poddany analizie w celu uwzględnienia określonych dla tego ChOG czynników dotyczących związku z obszarem pochodzenia. Wszystkie dodane gminy graniczą ze sobą lub stanowią przedłużenie obecnego obszaru. We wszystkich gminach występują gleby gliniasto-wapienne wymagane w specyfikacji.

Ponowne opisanie związku z obszarem pochodzenia pozwoliło na dokładniejsze uściślenie naturalnych granic na wschodzie obszaru geograficznego „Melon du Haut-Poitou” dzięki zastąpieniu nazw dolin po pierwsze Thouet, następnie Vienne, a później Clain bardziej szczegółowymi nazwami cieków wodnych: Loary w przypadku części obszaru znajdującej się w Anjou, Vienne w przypadku części znajdującej się w Turenii, co zastąpiło bardziej ogólne odwoływanie się do wyżej wymienionych dolin. Ponadto, również na wschodzie i na południu obecnego obszaru, pewne tereny uznano za wyraźnie odbiegające od klasycznych krajobrazów obszaru objętego ChOG „Melon du Haut-Poitou”: w większości z dużą liczbą wzgórz o wysokości około 100–130 m, górujących nad bardzo otwartymi równinami tworzącymi na odwodnionych gruntach użytki zielone lub najczęściej obszary zadrzewione z przewagą topól. W celu wykluczenia tych obszarów przyjęto wnioski o ograniczenie obszaru. Należy zauważyć, że w pewnej liczbie gmin znajdujących się na omawianych obszarach nie odnotowano potwierdzonego zwyczaju produkcji melona od momentu objęcia go ChOG.

### 3.3. Metoda produkcji

#### — Wybór odmian:

Uściślono procedurę i kryteria wyboru nowych odmian melonów objętych ChOG „Melon du Haut-Poitou”:

- kryteria te są jednocześnie kryteriami technicznymi (w szczególności potencjał produkcyjny, wczesność dojrzewania, długość cyklu, łatwość zbioru, odporność/tolerancja na choroby), ale również nieodłącznymi parametrami jakościowymi produktu (w szczególności zawartość cukru (współczynnik załamania światła), twardość, kontrola chorobowego zeszkliwienia się miąższu, kolor miąższu),
- procedura wyboru odmian odbywa się w dwóch etapach: 1) weryfikacja kryteriów technicznych podczas dwóch sezonów przeprowadzania prób na gliniasto-wapiennych glebach obszaru geograficznego, których rezultaty przedkładane są grupie do zaopiniowania; 2) regularne monitorowanie produktu obejmujące degustacje przeprowadzane w trakcie sezonu przez komitet degustatorów złożony w szczególności z konsumentów, osób, które prowadziły działalność w sektorze rolniczym, oraz z restauratorów, z wyłączeniem wszystkich podmiotów, których dotyczy ChOG. Na podstawie ostatecznej opinii tego komitetu na koniec sezonu grupa podejmuje decyzję dotyczącą wprowadzenia nowej odmiany do wykazu odmian objętych ChOG.

Procedura ta ma obecnie na celu monitorowanie i ewentualne wykluczenie dopuszczonych odmian:

- wymieniony wyżej komitet degustatorów po zakończeniu sezonu i przeprowadzeniu degustacji może wydać negatywną opinię w sprawie produkowanych obecnie odmian objętych ChOG, które przestały spełniać wymogi w zakresie pożądanych właściwości i typu „Melon du Haut-Poitou”,
- na podstawie tej opinii grupa podejmuje wówczas decyzję w sprawie wykluczenia danej odmiany z wykazu odmian objętych ChOG.

#### — Siew – przygotowanie gleby:

Ujednolicenie tej części pozwala na wyjaśnienie różnych sposobów siewu i okresów sadzenia melonów: przez siew bezpośredni lub tymczasowo przez siew w szklarniach przed nasadzeniem (w grudach ziemi, minigrudach lub na zagonach). Ponadto nieznacznie skorygowano minimalny lub maksymalny okres umieszczenia materiału siewnego w szklarni (jest on o 5 dni krótszy w obydwu przypadkach), uwzględniając praktyki obserwowane od wielu lat.

#### — Sadzenie:

Przypomniano i uściślono, że chodzi o sadzenie ręczne.

Skorygowano terminy usuwania folii lub tuneli ochronnych z nad młodych sadzonek, uwzględniając warunki klimatyczne obserwowane w ostatnich latach (uwzględnienie niekorzystnych lat klimatycznych: dawniej prawie nieistniejące, a obecnie możliwe późne przymrozki, dłuższy okres niższych temperatur występujący niekiedy wiosną itd.). Z tych samych względów usunięto terminy ustania tuneli lub folii (dnia 15 i 20 maja).

#### — Warunki zbierania i selekcja owoców:

Jeżeli chodzi o szczególne zasady zbierania, dzień rozpoczęcia zbioru melonów objętych ChOG przesunięto na dzień 1 lipca, uwzględniając warunki klimatyczne obserwowane często od wielu lat.

Przypomniano i uściślono, że chodzi o ręczny zbiór przeprowadzany poprzez wielokrotne przejście przez działki, przy czym pierwsze przejście nie może dotyczyć produkcji melonów objętych ChOG. W związku z faktem, że zakazu odnoszącego się do dwóch ostatnich przejść nie uznaje się za rozwiązanie zadowalające z punktu widzenia kontroli, został on zniesiony i zastąpiony specjalną obserwacją ostatnich partii podczas dopuszczania produktu (zob. kolejny punkt).

Skreślono postanowieniaienne dotyczące temperatury maksymalnej i najpóźniejszej godziny, ponieważ nie uznaje się ich za zadowalające z punktu widzenia kontroli. Ze względu na odnowienie się wybranych odmian melona Charentais typu kantalupe obecnie są to melony typu „chropowatego” o grubej skórce, bardziej odporne na wysoką i niską temperaturę oraz na uderzenia, przez co takie środki codziennej kontroli nie są już uzasadnione.

Uściślono warunki zbioru w zakresie maksymalnych wymiarów skrzynek lub ażurowych palet przeznaczonych do zbiorów i zakaz stosowania przyczep zamiast skrzynek lub ażurowych palet. Warunki te mają na celu ograniczenie zbijania się owoców i zachowanie ich jakości.

Jeżeli chodzi o selekcję owoców na roślinie podczas zbioru, punkt ten został napisany ponownie w celu uściślenia kryteriów przestrzeganych i monitorowanych przez producentów w celu określenia stadium optymalnej dojrzałości melonów, które mają być zebrane w celu objęcia ChOG. W związku z tym zbiór na działce rozpoczyna się wówczas, gdy w zależności od rozważanej odmiany (wczesna, średnio wczesna, sezonowa) producent stwierdza faktycznie obecność co najmniej jednego z kryteriów dojrzałości określonych w specyfikacji (zmiana koloru skórki na żółty, żółknienie liścia lub odpadanie ogonka).

W celu dokładnego uwzględnienia jedynie działek, które można objąć ChOG i na których faktycznie zasadzono odmiany dopuszczane w ramach ChOG, uściślono maksymalną średnią wydajność z gospodarstwa przewidzianą w specyfikacji. Skorygowano ją również (z 10 t/ha na 12 t/ha), aby uwzględnić jednocześnie faktycznie obserwowaną w ostatnich latach wydajność, w szczególności podczas najlepszych sezonów, oraz postępy dokonane w przypadku nowych odmian melonów.

— Odbiór/sortowanie/kalibrowanie/umieszczanie owoców na tacy i dopuszczanie owoców:

Jeżeli chodzi o odbiór owoców, melony nie są już systematycznie myte. Mycie jest użyteczne jedynie wówczas, gdy owoce są brudne niezależnie od faktu, czy mają być objęte ChOG. Ze specyfikacji usunięto zatem to niespecyficzne postanowienie.

Uściślono warunki sortowania i kalibrowania melonów, łącząc je wyraźnie z właściwościami fizycznymi przyjętymi w przypadku „Melon du Haut-Poitou” (część 4 „Opis produktu”).

Uściślono również warunki dopuszczania owoców, łącząc je wyraźnie z innymi właściwościami przyjętymi w przypadku „Melon du Haut-Poitou” w części 4 „Opis produktu”: odmiana, właściwości fizyczne (brak chorobowego zeszkliwienia się miąższu), chemiczne (zawartość cukru), jednolite opakowanie.

Ponadto dodano specjalny punkt dotyczący końca zbiorów „Melon du Haut-Poitou”, który zastępuje zniesioną zasadę dotyczącą zakazu odnoszącego się do dwóch ostatnich przejść (zob. poprzedni punkt). Jeżeli zbiory są zaawansowane, producenci oraz producenci wysyłający określają koniec zbiorów z działki objętej ChOG, jeśli faktycznie odnotują podczas dopuszczania partii wystąpienie jednego z następujących kryteriów: pojawienie się owoców różnorodnych pod względem kształtu, koloru lub wewnętrznej jakości lub obecność mniej reprezentatywnych owoców danej odmiany.

— Pakowanie, przechowywanie melonów:

Etap pakowania owoców „Melon du Haut-Poitou”, czyli odpowiedniego przygotowania produktu zgodnie z właściwymi zasadami selekcji, kalibrowania i dopuszczania, etap stosowania objętych ograniczeniami opakowań, o których mowa poniżej, i etap obowiązkowego umieszczenia 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.

W nagłówku tym uściślono również sposoby pakowania określone w części „Opis produktu”: melony umieszcza się według kategorii rozmiaru wyłącznie na jednowarstwowych tacach lub w jednostkowych opakowaniach; skorygowano maksymalną liczbę melonów na tacę (15 zamiast 16) w związku z faktem, że rozmiar 16 już nie istnieje.

Usunięto maksymalny okres między zbiorem i pakowaniem (wynoszący 6 godzin) na rzecz skrócenia całkowitego okresu między momentem zbioru i momentem wysyłki (obecnie 48 godzin zamiast wcześniejszych  $6 + 48 = 54$  godzin).

#### 3.4. Etykietowanie

W rozdziale tym wprowadzono uściślenia dotyczące dodatkowych napisów, które muszą znajdować się na produkcie objętym ChOG (indywidualna nalepka na każdym melonie i umieszczenie logo grupy).

#### 3.5. Wymogi krajowe

Uwzględniając zmiany w krajowych przepisach ustawowych i wykonawczych, nagłówek „Wymogi krajowe” przedstawiono w formie tabeli zawierającej podstawowe punkty kontroli oraz odpowiednie wartości referencyjne i metodę oceny.

JEDNOLITY DOKUMENT

### ROZPORZĄDZENIE RADY (WE) NR 510/2006

w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych <sup>(3)</sup>

„MELON DU HAUT-POITOU”

NR WE: FR-PGI-0105-0029-13.10.2011

ChOG ( X ) ChNP ( )

#### 1. Nazwa

„Melon du Haut-Poitou”

#### 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

„Melon du Haut-Poitou” jest żółtym melonem typu Charentais. Owoc ma kulisty kształt z wyraźnie zaznaczonymi plasterami 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: deformacje, uderzenia, zabarwione plamy,
- masa: w przedziale od co najmniej 550 g do maksymalnie 1 350 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. Jednocześnie podczas spożycia jest twardy oraz bardzo soczysty i rozplywający się. Ma dość intensywny pomarańczowy kolor.

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

—

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

—

<sup>(3)</sup> Zastąpione rozporządzeniem (UE) nr 1151/2012.

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

Wszystkie etapy produkcji odbywają się na obszarze geograficznym.

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

Etap pakowania owoców „Melon du Haut-Poitou”, czyli odpowiedniego przygotowania produktu zgodnie z właściwymi zasadami selekcji, kalibrowania i dopuszczania, 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.

Ponadto 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 48 godzin.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykieta produktu objętego ChOG „Melon du Haut-Poitou” zawiera następujące informacje:

- nazwę produktu: „Melon du Haut-Poitou”,
- napis „indication géographique protégée” (chronione oznaczenie geograficzne) i logo ChOG Unii Europejskiej,
- indywidualną nalepkę zawierającą logo „Melon du Haut-Poitou” na każdym owocu.

## 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 ciek wodne Thouet i Vienne.

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

- Maine-et-Loire (49): Saumur sud, Montreuil-Bellay, Doué-la-Fontaine,
- Indre-et-Loire (37): Sainte-Maure-de-Touraine, Richelieu, L’Ile-Bouchard, Chinon,
- Deux-Sèvres (79): Airvault, Argenton-les-Vallées, Thouars 1, Thouars 2, St-Varent,
- Vienne (86): Châtellerauld-nord, Châtellerauld-sud, Châtellerauld-Ouest, Dangé-Saint-Romain, Saint-Gervais-les-trois-clochers, Lençloître, Mirebeau, Trois-Moutiers, Poitiers 1, Poitiers 7, Vouneuil-sur-Vienne, Loudun, Neuville-de-Poitou, Saint-Georges-lès-Baillargeaux, Moncontour, Monts-sur-Guesnes, Vouillé.

Gminy dopuszczone w tych kantonach i tworzące obszar geograficzny „Melon du Haut-Poitou” wymieniono szczegółowo w specyfikacji.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

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 wzmocniają szczególne właściwości gleb, często łatwo wysychających. Średnia roczna temperatura jest dość wysoka (gorące lato, łagodna zima) i charakteryzuje się względną regularnością przez cały rok. Chociaż 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”.

## 5.2. Specyfika produktu

„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 550 g do maksymalnie 1 350 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 rozpyływający 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!”.

Spółczesność 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.

## 5.3. Związek przyczynowy zachodzący między charakterystyką obszaru geograficznego a jakością lub właściwościami produktu (w przypadku ChNP) lub szczególne cechy jakościowe, renoma lub inne właściwości produktu (w przypadku ChOG)

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

Zrównoważona 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 rozpyływające 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**

(Artykuł 5 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 510/2006 <sup>(4)</sup>)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPMelonDuHautPoitouV2.pdf>

---

---

<sup>(4)</sup> Porównaj: przypis 3.