

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2013/C 132/12)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) n° 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DOCUMENT UNIQUE

RÈGLEMENT (CE) N° 510/2006 DU CONSEIL

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires ⁽²⁾

«MELONE MANTOVANO»

N° CE: IT-PGI-0005-0883-13.07.2011

IGP (X) AOP ()

1. Dénomination

«Melone Mantovano»

2. État membre ou pays tiers

Italie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**3.1. Type de produit**

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'indication géographique protégée (I.G.P.) «Melone Mantovano» désigne les melons à l'état frais dont la chair est de couleur jaune orangé à saumon et qui appartiennent aux deux variétés botaniques de *Cucumis melo* L. suivantes:

- variété *cantalupensis* (melon cantaloup), à fruits lisses de forme sphérique ou sphéroïdale, à l'écorce de couleur gris-vert tirant sur le jaune;
- variété *reticulatus* (melon brodé), à fruits de forme généralement arrondie ou ovale, aux côtes marquées ou non et à l'écorce visiblement réticulée (broderie).

Dans le tableau ci-dessous figurent les caractéristiques qualitatives, sensorielles et les calibres des différents types de fruits:

Caractéristiques des fruits	Type lisse	Type brodé
Forme	sphérique ou sphéroïdale	ovale ou arrondie
Couleur de l'épicarpe (écorce)	crème jaunâtre	crème jaunâtre ou verte, aux côtes marquées ou non

⁽¹⁾ JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

⁽²⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12. Remplacé par le règlement (UE) n° 1151/2012.

Caractéristiques des fruits	Type lisse	Type brodé
Couleur du mésocarpe (pulpe)	jaune orangé	orange-saumon
Épaisseur du mésocarpe	≥ 24 mm	≥ 24 mm
Consistance du mésocarpe	≥ 0,5 kg sur une surface équivalente à un cercle d'un diamètre de 8 mm.	≥ 0,5 kg sur une surface équivalente à un cercle d'un diamètre de 8 mm.
Teneur en sucre	≥ 12 °Brix	≥ 12 °Brix

Les cultivars utilisés appartiennent plus particulièrement aux types de référence suivants: «Honey Moon» (type lisse), «Harper» (type brodé sans côtes) et «Supermarket» (type brodé avec côtes). Dans l'ensemble, les fruits du «Melone Mantovano» se caractérisent par leur goût et leur arôme typiques (odeur de champignon et de chair de pastèque, arômes de tilleul et de courgette, qui marquent également le profil sensoriel), la chair juteuse de couleur jaune orangé à saumon, particulièrement épaisse, fibreuse et ferme, une teneur en sucre supérieure ou égale à 12 °Brix et une quantité importante de sels minéraux et de potassium, généralement supérieure à celle relevée dans d'autres aires de culture du melon.

Le calibre des fruits (péponides) est déterminé par le poids et le diamètre maximal de la section équatoriale. Pour les fruits de type lisse ou brodé du «Melone Mantovano I.G.P.», les calibres minimaux sont de 800 grammes en poids et de 10 cm de diamètre; une valeur maximale est également fixée, pour le poids uniquement, à 2 kg.

Les fruits des deux types de l'I.G.P. «Melone Mantovano» peuvent également être soumis à des opérations de découpe, de tranchage et d'élimination de l'épicarpe et de l'endocarpe afin d'être mis à la consommation en tant que produits de gamme IV. S'il est commercialisé coupé et tranché dans cette gamme, le «Melone Mantovano» doit présenter les mêmes caractéristiques d'arôme, de teneur en sucres, de couleur et de consistance de la pulpe que le produit entier.

3.3. Matières premières (uniquement pour les produits transformés)

—

3.4. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)

—

3.5. Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

Les opérations de production des melons, de la culture à la récolte, doivent obligatoirement avoir lieu dans l'aire géographique de production délimitée au point 4.

3.6. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

En tant que fruits climactériques, les melons de l'I.G.P. «Melone Mantovano» doivent être soumis dans les 24 heures suivant la récolte à des opérations de tri et d'étiquetage, directement sur l'exploitation ou dans des établissements de transformation ad hoc. En outre, après les opérations susmentionnées, les fruits de l'I.G.P. «Melone Mantovano» peuvent également être soumis à des opérations de découpe, de tranchage et d'élimination de l'épicarpe et de l'endocarpe afin d'être commercialisés en tant que produits de gamme IV. Pour préserver au mieux la saveur du «Melone Mantovano», le produit destiné à la gamme IV doit être réfrigéré, découpé et conditionné dans les 24 heures suivant la récolte.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

La dénomination «Melone Mantovano» «Indication géographique protégée» ou son acronyme «I.G.P.» ainsi que le symbole de l'UE doivent figurer de manière claire et parfaitement lisible sur les emballages utilisés pour les fruits entiers ainsi que pour les produits de gamme IV. Il est permis d'accoler à l'indication géographique protégée des indications et/ou symboles graphiques faisant référence à des noms, des raisons sociales, des marques collectives ou des marques de sociétés particulières. Une étiquette représentant le logo de la dénomination «Melone Mantovano» doit obligatoirement être apposée sur les fruits entiers.

Le logo se compose de l'image stylisée d'un melon sur la base d'un cercle quadrillé à l'intérieur duquel, dans un cadre blanc, figure la mention «Melone Mantovano I.G.P.». La mention «Indication géographique protégée» peut être répétée sur d'autres parties de l'emballage ou des étiquettes, y compris sous la forme de l'acronyme «I.G.P.».



4. Description succincte de la délimitation de l'aire géographique

L'aire de production du «Melone Mantovano I.G.P.» s'étend sur différentes communes des provinces de Mantoue, Crémone, Modène, Bologne et Ferrare. Dans la province de Mantoue, l'aire de production comprend l'ensemble du territoire administratif des communes de Borgoforte, Carbonara di Po, Castelucchio, Cavriana, Ceresara, Comessaggio, Dosolo, Felonica, Gazoldo degli Ippoliti, Gazzuolo, Goito, Magnacavallo, Marcaria, Mariana Mantovana, Piubega, Poggio Rusco, Pomponesco, Quistello, Redondesco, Rivarolo Mantovano, Rodigo, Sabbioneta, San Benedetto Po, San Martino dall'Argine, Sermide et Viadana. Pour ce qui est de la commune de Borgoforte, l'aire de production est délimitée, à l'est, par le pont surplombant le Pô et, au Nord, par la route SS 62. Elle est délimitée à l'Ouest par le Dugale Gherardo jusqu'à la limite de la commune de Curtatone. Pour le territoire de la commune de Marcaria, l'aire de production est délimitée au sud par la route SS 10 Padana Inferiore.

Dans la province de Crémone, l'aire de production comprend tout le territoire administratif des communes suivantes: Casalmaggiore, Casteldidone, Gussola, Martignana di Po, Rivarolo del Re ed Uniti, San Giovanni in Croce, Solarolo Rainerio et Spineda.

Dans la province de Modène, l'aire de production comprend tout le territoire administratif des communes suivantes: Concordia, Mirandola et San Felice sul Panaro.

Dans la province de Bologne, l'aire de production comprend tout le territoire administratif des communes suivantes: Crevalcore, Galiera et San Giovanni in Persiceto.

Dans la province de Ferrare, l'aire de production comprend tout le territoire administratif des communes suivantes: Bondeno, Cento et Sant'Agostino.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

Les conditions climatiques et pédologiques de l'aire de production sont spécifiques et très favorables à la culture du melon et à l'expression des qualités du fruit.

Le climat, qui se caractérise par des hivers froids, des étés chauds et humides et des températures relativement uniformes, favorise le développement de la plante ainsi qu'une floraison et une nouaison régulières. Le mois le plus froid est le mois de janvier, avec une température moyenne de 2,7 °C, le plus

chaud étant juillet, avec des températures moyennes de 25 °C. L'ensoleillement moyen annuel est égal à 1 331 kWh/m². Le territoire à morphologie plate d'origine fluviale et fluvioglaciale, remanié au fil des siècles par l'action érosive des fleuves Oglio, Mincio, Secchia, Panaro et Pô et par les dépôts qu'ils laissent, se caractérise par une nappe relativement superficielle et par un gradient moyen annuel de pluviosité compris entre 600 et 700 mm. L'altimétrie est comprise entre un maximum de 50 m au-dessus du niveau de la mer, relevé dans la partie la plus septentrionale (Rodigo) et un minimum de 10 m au-dessus du niveau de la mer à proximité du Pô.

À l'examen des cartes pédologiques de la Lombardie et de l'Émilie-Romagne, on observe que l'aire de production du «Melone Mantovano» se caractérise par la présence de sols très fertiles, appartenant généralement aux types Fluvisols, Vertisols, Calcisols et Luvisols, tels qu'ils sont décrits par la FAO dans la «World Reference Base for Soil Resources» (FAO — BRM, 1998).

5.2. Spécificité du produit

Les caractéristiques qui confèrent leur unicité aux fruits du «Melone Mantovano» bénéficiant de l'indication géographique protégée (I.G.P.) et qui les distinguent des autres produits appartenant à la même catégorie commerciale sont la saveur caractéristique, la chair juteuse de couleur jaune orangé à saumon particulièrement épaisse (24 mm ou plus), fibreuse et ferme (0,5 kg ou plus — fermeté relevée dans la partie médiane du mésocarpe à l'aide d'un dynamomètre doté d'un embout de 8 mm), une teneur en sucre élevée, supérieure ou égale à 12 °Brix et une quantité moyenne de sels minéraux et de potassium généralement supérieure à celle relevée dans d'autres aires de culture. Les autres caractéristiques qui décrivent mieux le «Melone Mantovano» sont l'odeur de champignon et de chair de pastèque, l'arôme de tilleul et de courgette, qui marquent également le profil sensoriel obtenu par la méthode du «profil conventionnel QDA» (analyse quantitative descriptive), élaborée à l'aide de l'analyse procustéenne généralisée (GPA).

5.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)

Les racines particulièrement longues et vigoureuses de l'I.G.P. «Melone Mantovano» peuvent facilement s'enfoncer dans les terres très profondes et perméables de l'aire de production de cette cucurbitacée, ce qui garantit un apport régulier en eau et en éléments nutritifs à la plante et évite de lui causer un quelconque type de «stress», notamment durant les phases particulièrement délicates que sont la nouaison et le grossissement des fruits. En outre, l'eau de la nappe phréatique utilisée pour l'irrigation, du fait de la concentration élevée en sels minéraux dissous qui la caractérise, contribue également à exalter les caractéristiques organoleptiques et qualitatives des fruits. Durant la période de culture, la combinaison des températures moyennes élevées, du rayonnement solaire et de la faible pluviosité, associés à un apport hydrique et nutritionnel équilibré et régulier, a une incidence sur la teneur élevée en sucre et sur l'expression des arômes caractéristiques du fruit, mis en évidence par les profils sensoriels mentionnés dans les «Quaderni della ricerca della Regione Lombardia».

La culture du melon sur ces terres propices de la province de Mantoue et de quelques communes limitrophes des provinces de Modène, Bologne, Ferrare et Crémone, est ancienne, réputée et riche en références historiques et bibliographiques, comme l'attestent les documents remontant à la fin du XV^e siècle et conservés dans les archives des Gonzaga. Parmi ces documents figurent des notes détaillées sur les «appréciations relatives aux melons provenant de ces terres». Ces témoignages prouvent également l'habileté des agriculteurs de l'aire de production à choisir les variétés et à adopter des techniques de culture plus adaptées à la production de fruits de bonne qualité, capacité qui s'est transmise de manière ininterrompue jusqu'à aujourd'hui. En attestent les nombreuses manifestations et les événements à caractère promotionnel organisés sous l'égide d'administrations locales (fêtes, foires, célébrations) qui se déroulent chaque année dans diverses localités de l'aire de production du «Melone Mantovano», notamment dans le but de faire connaître aux consommateurs, locaux et autres, les qualités organoleptiques et les utilisations gastronomiques possibles de ce fruit. Parmi les manifestations les plus connues et affirmées, qui rassemblent chaque année visiteurs et passionnés des différentes préparations à base de melon (hors d'œuvre, risottos, sauces et desserts), citons la «Melonaria» ainsi que les «Fiere e Sagre del «Melone tipico Mantovano»» (Fêtes et foires du «Melone Mantovano» typique) qui ont lieu depuis longtemps dans les communes de Sermede, Viadana, Gazoldo degli Ippoliti, Rodigo, Castelluchio, Goito, Casteldidone et dans la ville de Mantoue.

Ces résultats importants et la réputation acquise au fil des ans — largement reconnue et attestée par de nombreux articles de la presse spécialisée (Melone Mantovano, *Fresh Point magazine*, supplément n° 6 de juin 2009, ed. Il sole 24 ore business media — 2009), (Procès verbal du congrès national sur le «Melone Mantovano», 12.6.2009, Mantoue), (Speciale melone — la produzione, il mercato, la realtà mantovana, supplément au n° 24 de 2004 — Terra e Vita, Ed. Edagricole), (Melone positivo in serra, male in pieno campo, Zerbinati F. *L'informatore Agrario* n° 46/2002 p. 44), (Procès verbal du congrès

national sur «La cultura del melone in Italia», 7.2.1979, Vérone) — ont été obtenus en associant à la culture séculaire du melon (qui s'entend comme un patrimoine de connaissances et de compétences transmises de génération en génération par les producteurs) les facteurs pédoclimatiques spécifiques de l'aire géographique de production.

Référence à la publication du cahier des charges

[article 5, paragraphe 7, du règlement (CE) n° 510/2006 ⁽³⁾]

L'administration soussignée a engagé la procédure nationale d'opposition en publiant la demande de modification de l'indication géographique protégée «Melone Mantovano» au *Journal officiel de la République italienne* n° 130 du 7 juin 2011.

Le texte consolidé du cahier des charges de production peut être consulté sur le site internet:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

ou encore

en accédant directement à la page d'accueil du site du ministère des Politiques agricoles alimentaires et forestières (<http://www.politicheagricole.it>) et en cliquant sur «Qualità e sicurezza» (Qualité et sécurité) (en haut, à droite de l'écran) et sur «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE» (Cahiers des charges soumis à l'examen de l'UE).

⁽³⁾ Cf. note 2.