

Publikacja wniosku 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

(2015/C 139/06)

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

JEDNOLITY DOKUMENT

„MELÓN DE TORRE PACHECO-MURCIA”

Nr WE: ES-PGI-0005-01235-28.5.2014

ChNP () ChOG (X)

1. Nazwa

„Melón de Torre Pacheco-Murcia”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Hiszpania

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

„Melón de Torre Pacheco-Murcia” to odmiana melona *Saccharinus Naud* typu „Piel de Sapo”. Należy do rodziny dyniowatych, a jego nazwa systematyczna to *Cucumis melo L.*

Właściwości produktu.

— Właściwości fizykochemiczne:

— MINIMALNA WARTOŚĆ W SKALI BRIXA: 12

— MINIMALNA JĘDRNOŚĆ MIAŻSZU: 2,5 kg/cm²

— Właściwości organoleptyczne:

Słodki smak i jednolita struktura.

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

—

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

Produkcja rolna:

Składają się na nią następujące etapy:

— Wyhodowanie sadzonek w rozsadniku

— Przesadzenie

— Uprawa roślin bez wykorzystania dodatkowego źródła ciepła

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

— Zapylenie z wykorzystaniem uli pszczelich

— Zbiory wykonywane ręcznie

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

—

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Przedsiębiorstwa zajmujące się dystrybucją lub wprowadzeniem do obrotu, które mogą mieć siedzibę zarówno w obszarze geograficznym, którego dotyczy ChOG „Melón de Torre Pacheco-Murcia”, jak i poza nim, powinny umieszczać na owocach etykietę z numerem, która pełni funkcję certyfikatu i umożliwia sprawdzenie pochodzenia produktu na rynku. Etykieta powinna zawierać następujące dane: numer, obowiązkowo napis Indicación Geográfica Protegida lub I.G.P. (Chronione Oznaczenie Geograficzne) „Melón de Torre Pacheco-Murcia”, symbol UE i przedstawione poniżej logo chronionego oznaczenia geograficznego:



Tipografia: Gill Sans

Colores:

- Pantone 349 C
- Pantone 151 C
- Pantone 7622 C
- Negro

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar uprawy melona oznaczonego chronionym oznaczeniem geograficznym „Melón de Torre Pacheco-Murcia” obejmuje obszary następujących gmin na terenie prowincji Murcia:

Kartagena, Fuente Álamo, La Unión, Los Alcázares, San Javier, San Pedro del Pinatar, Torre Pacheco oraz następujących sołectw na terenie gminy Murcia:

Aviletes, Baños y Mendigo, Corvera, Gea y Truyols, Lobosillo, Los Martínez del Puerto, Valladolides, Sucina.

5. Związek z obszarem geograficznym

Renoma tej odmiany melonów wynika z jej szczególnych właściwości, takich jak słodki smak, który zawdzięcza w dużej mierze czynnikom klimatycznym, glebowym i ludzkim. Zostało to potwierdzone w licznych tekstach – od historycznych, z których najstarszy pochodzi z 1597 roku, po aktualne.

W miejscowości Torre Pacheco (w Murcji) melony zaczęto uprawiać na początku XX wieku (w 1905 r.). Wtedy zaczęły powstawać pierwsze uprawy, początkowo niewielkie, a uprawy były przeznaczane na użytek własny ich właścicieli.

Charakterystyczne właściwości produktu wynikają z warunków naturalnych obszaru. Obszar uprawy charakteryzuje się klimatem śródziemnomorskim półsuchym z cechami klimatu morskiego (wysoka wilgotność względna). Średnia temperatura roczna wynosi 17–18 °C, przy czym latem temperatury są wysokie, ale bez wyraźnych cech klimatu kontynentalnego, co wynika z bliskości morza i braku barier w postaci górzystego ukształtowania terenu na wybrzeżu. Poziom średniego potencjalnego parowania terenowego w obszarze jest wysoki. W lipcu i sierpniu osiąga ono poziom 170 mm. Występują niewielkie różnice temperatur w ciągu roku – wynoszą one ok. 15 °C. Ponadto obszar ten charakteryzuje się bardzo niskim średnim poziomem opadów, poniżej 350 mm, co przekłada się na właściwości gleby.

Łagodny klimat, wynikający z bliskiej odległości do morza, bez przymrozków w okresie uprawy, pozwala sadzić melony odpowiednio wcześniej. Dzięki temu okres uprawy jest długi, a melony dojrzewają powoli, więc można uzyskać owoce o bardziej jednolitym miąższu, które po zebraniu mają dłuższą trwałość. Ponadto dojrzewanie melona przypada na okres, w którym występuje najsilniejsze nasłonecznienie i niewielki spadek temperatury między dniem a nocą, co sprzyja wykształceniu się bardziej zwartego miąższu owoców i uzyskaniu lepszych właściwości organoleptycznych. Dojrzewanie melona przypada także na okres niskich opadów i słonecznych dni, dzięki czemu jego owoce są słodsze. Przez cały ten czas temperatura utrzymuje się poniżej 35 °C. Wyższa temperatura mogłaby doprowadzić do uszkodzenia owoców i przyspieszyłaby proces ich psucia.

Wyniki przedstawionych poniżej badań potwierdzają omówione właściwości melona Torre Pacheco Murcia, takie jak wyższy stopień słodkości (potwierdzony wyższą zawartością sacharozą) i jędrność jego miąższu:

- Badanie wykonane przez Instytut Badań i Rozwoju Rolnictwa i Gospodarki Żywnościowej w Murcji (hiszp. IMIDA) „Charakterystyka właściwości melona typu *piel de sapo* uprawianego w Murcji-Kartagenie” (rok 2011) wykonane na całkowitej liczbie 120 próbek w 18 miejscowościach. Przeciętne wartości cech charakteryzujących melony Torre Pacheco-Murcia (lata 2010–2011) na podstawie 119 próbek pobranych w 21 miejscowościach.
- Uniwersytet w Kartagenie, „Porównanie właściwości odżywczych melona rodzaju *piel de sapo* uprawianego w Murcji (mierzonych po zbiorach) i melonów uprawianych w innych obszarach” (2011).

Z analizy tej wynika, że uprawa melona ma duże znaczenie dla lokalnej społeczności, a jego renoma jest zakorzeniona w kulturze regionu. Od 1969 roku co roku odbywają się „Dni Melona z Torre Pacheco”. Ponadto wzmianki o produkcie można znaleźć w różnych książkach na temat gastronomii tego obszaru.

Wysoka renoma tej odmiany melonów przekłada się na ich popularność na rynku. Ich ceny są wyższe niż ceny pozostałych hiszpańskich melonów (dane za okres 1984–1986).

Melony te są sprzedawane na rynku hiszpańskim, a także za granicą od roku 1974, a o ich wysokiej jakości pisano nawet w prasie zagranicznej.

Ponadto dostępne są liczne listy polecające klientów, które świadczą o wysokim popycie na ten produkt, zwłaszcza w czerwcu i lipcu.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

[http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491\\$m1185,34702](http://www.carm.es/web/pagina?IDCONTENIDO=96240&IDTIPO=60&RASTRO=c491$m1185,34702)
