

**REGLAMENTO (CE) Nº 1040/2007 DE LA COMISIÓN****de 10 de septiembre de 2007****por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación incluida en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Melon du Quercy (IGP)]**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento (CE) nº 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006, sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios <sup>(1)</sup>, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) Conforme a lo dispuesto en el artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) nº 510/2006 y en virtud del artículo 17, apartado 2, de ese mismo Reglamento, la Comisión ha examinado la solicitud de Francia para aprobar una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Melon du Quercy», registrada por el Reglamento (CE) nº 1165/2004 de la Comisión <sup>(2)</sup>.
- (2) El objetivo de tal solicitud es modificar el pliego de condiciones en lo que respecta a los nombres de los municipios que forman parte de la zona geográfica «Melon du Quercy», ya que por error se omitieron cinco municipios en la lista a la hora de transcribir la carta en la que se mencionaban los cantones y municipios en cuestión.

- (3) La Comisión ha examinado la modificación en cuestión y ha llegado a la conclusión de que está justificada. Habida cuenta de que la modificación es menor en el sentido del artículo 9 del Reglamento (CE) nº 510/2006, la Comisión puede aprobarla sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 de dicho Reglamento.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Melon du Quercy» queda modificado con arreglo a lo dispuesto en el anexo I del presente Reglamento.

*Artículo 2*

La ficha consolidada que recoge los elementos principales del pliego de condiciones figura en el anexo II del presente Reglamento.

*Artículo 3*El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 10 de septiembre de 2007.

*Por la Comisión*Mariann FISCHER BOEL  
*Miembro de la Comisión*

<sup>(1)</sup> DO L 93 de 31.3.2006, p. 12. Reglamento modificado por el Reglamento (CE) nº 952/2007 de la Comisión (DO L 210 de 10.8.2007, p. 26).

<sup>(2)</sup> DO L 224 de 25.6.2004, p. 16.

## ANEXO I

Quedan aprobadas las siguientes modificaciones del pliego de condiciones de la indicación geográfica protegida «Melon du Quercy» (Francia):

«Zona geográfica»:

En el apartado «Las comunas de los cantones siguientes»

— en el primer guión «En *Tarn et Garonne*», en el segundo subguión

— «*Cantón de Valence d'Agen*»,

se añade el nombre de la comuna siguiente:

«Perville»,

— en el segundo guión, «En Lot»,

se añade un cuarto subguión con los nombres de las comunas siguientes:

— *Cantón de Cahors Sud*: «Labastide-Marnhac», «Le Montat»,

— en el segundo guión, «En Lot»,

— en el subguión *Cantón de Luzech*,

se añade el nombre de la comuna siguiente:

«Cambayrac»,

— en el subguión *Cantón de Puy l'Evêque*,

se añade el nombre de la comuna siguiente:

«Floressas».

---

## ANEXO II

## RESUMEN

Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«MELON DU QUERCY»

N° CE: FR/IGP/105/0086/30.12.2005

DOP ( ) IGP (X)

La presente ficha resumen contiene, a efectos informativos, los principales elementos del pliego de condiciones.

1. *Servicio competente del Estado miembro*

Nombre: Institut national des appellations d'origine  
Dirección: 51 rue d'Anjou – F-75008 Paris  
Teléfono: (33) 153 89 80 00  
Fax: (33) 142 25 57 97  
Correo electrónico: info@inao.gouv.fr

2. *Agrupación solicitante*

Nombre: Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy  
Dirección: 29, avenue du Général de Gaulle – F-46170 Castelnau-Montratier  
Teléfono: (33) (0)5 65 21 96 83  
Fax: (33) (0)5 65 21 88 15  
Correo electrónico: melon-du-quercy@wanadoo.fr  
Composición: Productores/transformadores (X) Otros ( )

3. *Tipo de producto*

Clase 1.6 — Frutas, hortalizas y cereales en estado natural o transformados

4. *Pliego de condiciones*

[Resumen de las condiciones contempladas en el artículo 4, apartado 2, del Reglamento (CE) n° 510/2006]

4.1. *N o m b r e*

«Melon du Quercy».

4.2. *D e s c r i p c i ó n*

Melón de corteza lisa, escrita o bordada, de carne anaranjada y piel verde-gris, tirando a amarillenta, y un peso comprendido entre 450 g y 1 300 g o más.

4.3. *Z o n a g e o g r á f i c a*

La zona de la IGP «Melon du Quercy» abarca:

Los cantones siguientes:

— *En Tam et Garonne*: Bourg de Visa, Caussade, Lafrançaise, Lauzerte, Moissac, Molières, Montaigu de Quercy, Monpezat-de-Quercy, Monclar-de-Quercy, Négrepolisse, Villebrumier, Montauban.

— *En Lot*: Castelnau-Montratier, Montcuq, Lalbenque.

— *En Lot et Garonne*: Tournon, Penne, Beauville, Puymirol.

Las comunas de los cantones siguientes:

— En Tarn et Garonne:

— *Cantón de Caylus*: Mouillac.

— *Cantón de Valence d'Agen*: Castelsagrat, Goudouville, Saint-clair, Gasque, Montjoi, Perville, Pommevic, Valence d'Agen.

— En Lot:

— *Cantón de Cahors Sud*: Labastide-Marnhac, Le Montat.

— *Cantón de Limogne*: Concots.

— *Cantón de Luzech*: Cambayrac, Carnac Rouffiac, Villesèque, Sauzet.

— *Cantón de Puy l'Évêque*: Floressas, Lacapelle Cabanac, Sérignac, Mauroux.

#### 4.4. Prueba del origen

El melón de Quercy se cultiva en la región homónima desde el siglo XVI. En 1930 la producción recibió un gran impulso gracias, entre otras cosas, al aumento de la superficie cultivada y a la aparición de este melón en los mercados. En los años 1940-45 la producción fue aumentando y, a partir de 1960, el transporte le proporcionó un nuevo auge.

Hoy en día la reputación del melón de Quercy está ya perfectamente cimentada; el número de marcas utilizadas demuestran por sí solas la importancia del vínculo entre «melón» y «Quercy».

A comienzos de cada campaña los técnicos oficiales autorizados por el Organismo calificador habilitan las parcelas de cada productor (área geográfica y terreno reconocido). Cada parcela es registrada en el registro de cultivos «Melon du Quercy»: comunas, secciones y números catastrales, superficie en áreas.

Un ejemplar de estos datos queda en el registro del productor, otro es entregado a la central frutícola y el tercero se envía al organismo «Syndicat Interprofessionnel du Melon du Quercy».

De este modo queda identificado y registrado el nombre del productor, la variedad y las parcelas correspondientes a cada lote entregado en la central frutícola. Allí se reúnen los lotes de diferentes productores; los lotes certificados se separan de los no certificados desde su entrada en la central y hasta que se lleva a cabo su embalado, etiquetado y comercialización.

#### 4.5. Método de obtención

El melón de Quercy se produce a partir de variedades seleccionadas; su recogida se efectúa en el momento óptimo de madurez y, a ser posible, diariamente antes de las 13:00 horas. Los melones se introducen inmediatamente en contenedores de madera o cajas de plástico, en una sola capa, bien encajados pero sin ser forzados.

Desde el momento de su recogida son protegidos del sol y de las inclemencias del tiempo. La llegada a la central tiene lugar en el mismo día. Los lotes de melones son controlados y homologados según su aspecto y su contenido en azúcar. Son clasificados, calibrados y embalados en los contenedores sobre alvéolos y envolviéndolos eventualmente en papel, según su peso y color.

#### 4.6. Vínculo

La gran baza de la región de Quercy para la producción del melón estriba en su suelo y en su clima. Las características de este, la alternancia de influencias oceánicas (frescas y húmedas) y mediterráneas (cálidas y secas) provoca de forma habitual unas variaciones térmicas que proporcionan a la planta un ambiente (temperatura e higrometría) óptimo para su desarrollo.

Por otro lado, el suelo arcilloso-calcáreo de Quercy, con una arcilla compuesta fundamentalmente de illitas y montmorillonitas, retiene el potasio en las hojas de arcilla. Esto hace que estos suelos regulen la nutrición potásica de la planta. Ello da a la planta un perfume especial y le confiere el aroma particular de la tierra. El terreno posee además una buena capacidad de retención del agua, lo que proporciona a la planta una alimentación hídrica regular.

#### 4.7. Estructura de control

Nombre: Qualisud  
Dirección: 15, avenue de Bayonne, 40500 Saint Sever  
Teléfono: (33) (0)558 06 53 30  
Fax: (33) (0)562 88 13 91  
Correo electrónico: qualisud@wanadoo.fr

#### 4.8. Etiquetado

- *Denominación del producto:* Melon du Quercy.
  - *Características certificadas:* Cultivo en Quercy; maduración óptima.
-