

DOCUMENT UNIQUE

« Melon du Quercy »

N°UE: [réservé UE]

IGP (X)

AOP ()

1. DENOMINATION DE L'IGP

« Melon du Quercy »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

France

3. DESCRIPTION DU PRODUIT AGRICOLE OU DE LA DENREE 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

De variété de type charentais, melon à peau lisse, écrite ou brodé, de couleur vert, gris, tournant, jaune, à chair orangée, d'un poids minimum de 450 g.

Entier, sain, d'aspect frais, ferme, propre, de bonne qualité, les fruits récoltés avec leur pédoncule doivent présenter une longueur de pédoncule inférieure à 2 cm.

L'indice réfractométrique est de 11 °Brix minimum.

Les « Melon du Quercy » sont mis en vente entiers et conditionnés. Pour chaque conditionnement, le poids du plus gros melon ne peut excéder de plus de 30% le poids du plus petit.

Le contenu de chaque colis doit être homogène et comporter des melons sensiblement de même état de développement et de maturité et sensiblement de même coloration.

3.3. Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)

-

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

La culture, l'agréage **et**, le tri ~~et le stickage individuel~~ du « Melon du Quercy » se déroulent dans l'aire géographique de l'IGP.

Les phases d'agréage et de tri sont réalisées dans l'aire géographique car ces étapes sont fondamentales à la bonne sélection des melons pouvant bénéficier de l'IGP; elles sont réalisées par des opérateurs formés afin de juger la maturité optimale des melons par le biais de la coloration de l'écorce et de la teneur en sucre mesurée par réfractométrie.

3.5. Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence

Le conditionnement **et le stickage individuel des melons** se déroulent dans l'aire géographique de l'IGP.

Le conditionnement est réalisé simultanément avec l'agréage, le tri et le stickage individuel du « Melon du Quercy », afin de limiter le nombre de manipulations pouvant porter atteinte aux qualités du melon. En effet ces opérations sont réalisées très rapidement pour permettre une mise en marché dans les six jours qui suivent la récolte.

Par ailleurs, la traçabilité est assurée par une identification individuelle des melons et des conditionnements **identifiés avec le logo** «Melon du Quercy» ainsi que par l'établissement d'une comptabilité ~~de~~ matière spécifique.

3.6. Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence

Chaque conditionnement doit comporter la dénomination de l'indication géographique protégée « Melon du Quercy », la dimension des caractères étant au moins égale à la moitié de celle des caractères les plus grands figurant sur le conditionnement, ~~ainsi que le logo du groupement.~~

Par ailleurs chaque melon est identifié par l'apposition d'une vignette autocollante sur laquelle figure la dénomination de l'indication géographique protégée « Melon du Quercy », la dimension des caractères étant au moins égale à la moitié de celle des caractères les plus grands figurant sur la vignette, hormis ceux figurant dans le symbole IGP de l'Union européenne.

4. DELIMITATION DE L'AIRES GEOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP « Melon du Quercy » comprend les communes suivantes :

Département du Lot :

Les communes de : Aujols , Bach, Bagat-en-Quercy, Belfort-du-Quercy, Belmont-Sainte-Foi, Le Boulvé, Cambayrac, Carnac-Rouffiac, Castelnau-Montratier -Sainte-Alauzie, Cézac, Cieurac, Concots, Cremps, Escamps, Fargues, Flaujac-Poujols, Floressas, Fontanes, L'Hospitalet, Labastide-Marnhac, Laburgade, Lacapelle-Cabanac, Lalbenque, Lascabanes, Mauroux, Le Montat, Montcuq-en-Quercy-Blanc, Montdoumerc, Montlaurzun, Pern, Saint-Cyprien, Saint-Daunès, Saint-Laurent-Lolmié, Saint-Matré, Saint-Pantaléon, Saint-Paul- Flaugnac, Saux, Sauzet, Sérignac, Vaylats, Villesèque.

Département du Lot-et-Garonne :

Les communes de : Anthe, Auradou, Beauville, Blaymont, Burlens, Castelculier, Cauzac, Cazideroque, Clermont-Soubiran, Courbiac-Dausse, Dondas, Engayrac, Frespech, Grayssas, Haute-fage-la-Tour, Lafox, Masquières, Massels, Massoulès, Montayral, Penne-d'Agenais, Puymirol, Saint-Caprais-de-Lerm, Saint-Jean-de-Thurac, Saint-Martin-de-Boville, Saint-Maurin, Saint-Pierre-de-Clairac, Saint-Romain-le-Noble, Saint-Sylvestre-sur-Lot, Saint-Urcisse, Saint-Vite, Tayrac, Thézac, Tournon-d'Agenais, Trémons, Trentels, Saint-Georges.

Département du Tarn-et-Garonne :

Les cantons de : Aveyron-Lère, Moissac, Pays de Serres – Sud Quercy, Quercy-Aveyron,

Les communes de : Boudou, Bourg-de-Visa, Brassac, Bruniquel, Castelsagrat, Cayrieuch, Corbarieu, Gasques, Genebrières, Goudourville, Labastide-de-Penne, Lapenche, Lavaurette, Léojac, Malause, Monclar-de-Quercy, Montauban, Monteils, Montjoi, Mouillac, Perville, Pommevic, Puygaillard-de-Quercy, Puylaroque, Reyniès, Saint-Cirq, Saint-Clair, Saint-Georges, Saint-Nauphary, Saint-Nazaire-de-Valentane, Saint-Paul-d'Espis, Saint-Vincent-Lespinnasse, La Salvetat-Belmontet, Septfonds, Valence, Varennes, Verlhac-Tescou, Villebrumier.

5. LIEN AVEC L'AIRE GEOGRAPHIQUE

Spécificité de l'aire géographique

Elle se caractérise par son climat avec des alternances de flux océaniques (frais et humides) et des flux méditerranéens (chauds et secs) qui provoquent des amplitudes thermiques. Ce climat tempéré convient à la culture du melon.

Les terrains retenus sont de type argilo-calcaires. La nature de ces sols est particulièrement adaptée à la culture du melon.

Spécificité du produit

Le « Melon du Quercy » est issu de variétés de type charentais dont l'écorce est lisse, écrite ou brodée et présente des sillons plus ou moins marqués.

Il se caractérise par une chair orangée, juteuse, ferme et fondante à la fois.

Le choix des variétés selon des critères agronomiques et aromatiques (flaveur, saveur, ...) associés aux sols argilo-calcaires, à la typicité du climat et aux critères de récolte (maturité optimale) constituent des facteurs déterminants qui permettent d'obtenir des fruits qui expriment toutes leurs potentialités : saveurs sucrées (11° Brix minimum), parfums et goûts développés, arômes soutenus et typés.

Lien causal

Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique concourent à l'obtention de fruits aromatiques.

D'une part, les sols de nature argilo-calcaire à structure équilibrée et bien aérée permettent une croissance régulière des plantes et un équilibre minéral optimal des fruits.

D'autre part, le climat spécifique du Quercy influence la nouaison, optimisant le nombre de fruits par pied. Chaque fruit est ainsi mieux alimenté. Parallèlement, les flux à dominante méditerranéenne (chaud et sec), durant l'été notamment, favorisent la maturité des fruits.

La qualité du « Melon du Quercy » repose également sur le savoir-faire des opérateurs de la filière du « Melon du Quercy » qui s'exprime, en particulier, au travers d'une sélection de variétés spécifiquement adaptées à l'aire de production, d'une récolte à maturité optimale et de délais optimisés pour la préparation des melons après récolte.

Sa réputation s'est établie grâce à une identification précoce du « Melon du Quercy » par ses opérateurs depuis 1994. Les nombreuses manifestations qui entourent sa commercialisation participent à sa renommée, avec par exemple la fête de Belfort du Quercy qui se tient mi-août ou l'ouverture de la saison en juillet 1994 dans les salons de la préfecture du Lot fortement relayée par la presse locale. En juillet 1996, la Dépêche du Midi titrait *L'excellence du « Melon du Quercy »*.

6. **REFERENCE A LA PUBLICATION DU CAHIER DES CHARGES**
(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)