



Publicatie Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, goedgekeurde standaardwijziging van het productdossier van de naam “Melon du Haut-Poitou” (BGA)

Gelet op artikel 18 van de Landbouwkwaliteitsregeling 2007 en artikel 2.22 van de Regeling dierlijke producten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie in Publicatieblad C/2026/1693 van 19 maart 2026 van de Europese Unie bekend.

Met onderstaande bekendmaking wordt de goedkeuring van de standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding in het Unieregister van geografische aanduidingen bekendgemaakt.

C/2026/1693

19.3.2026

Bekendmaking van de mededeling van een goedgekeurde standaardwijziging van een productdossier van een geografische aanduiding overeenkomstig artikel 5, lid 4, van Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie¹

(C/2026/1693)

MEDEDELING VAN DE GOEDKEURING VAN EEN STANDAARDWIJZIGING

(Artikel 24 van Verordening (EU) 2024/1143)

“Melon du Haut-Poitou”
EU-referentienummer: PGI-FR-0029-AM02 – 23.12.2025

1. Naam van het product

“Melon du Haut-Poitou”

2. Type geografische aanduiding

- BOB
 BGA
 GA

3. Sector

- Landbouwproducten
 Wijnen
 Gedistilleerde dranken

4. Land waartoe het geografische gebied behoort

Frankrijk

5. Autoriteit van de lidstaat die de standaardwijziging mededeelt

Naam

Ministerie van Landbouw, Agrovoeding en Voedselsoevereiniteit

¹ Gedelegeerde Verordening (EU) 2025/27 van de Commissie van 30 oktober 2024 tot aanvulling van Verordening (EU) 2024/1143 van het Europees Parlement en de Raad met regels inzake de registratie en bescherming van geografische aanduidingen, gegarandeerde traditionele specialiteiten en facultatieve kwaliteitsaanduidingen en tot intrekking van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 (PB L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).



6. Kwalificatie als standaardwijziging

De aanvraag tot wijziging van de BGA "Melon du Haut-Poitou" heeft geen betrekking op een van de drie situaties waarin sprake is van een wijziging op Unieniveau. Dus is er geen sprake van de volgende situaties:

- a) de wijziging behelst een wijziging van de naam van de beschermde oorsprongsbenaming;
- b) de wijziging dreigt het verband met het geografische gebied te verbreken;
- c) de wijziging brengt verdere beperkingen voor de afzet van het product mee.

Bijgevolg zijn de Franse autoriteiten van mening dat het bij de aanvraag om een "standaardwijziging" gaat.

7. Beschrijving van de goedgekeurde standaardwijziging(en)

7.1. Titel

Beschrijving van het product

Beschrijving

Het kenmerk "mals" in de omschrijving van de organoleptische eigenschappen van het product wordt geschrapt.

- De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

7.2. Titel

Bewijs dat het product afkomstig is uit het gebied

Beschrijving

De verplichting voor producenten en producenten-expediteurs om de aangeplante rassen alsook de fysisch-chemische en organoleptische eigenschappen mee te delen, is toegevoegd aan het deel over het bijhouden van registers.

- De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

7.3. Titel

Beschrijving van de werkwijze voor het verkrijgen van het product

Beschrijving

In het schema van de levenscyclus in het productdossier is een verwijzing naar het specifieke variëteitstype van de "Melon du Haut-Poitou" toegevoegd.

Het deel over de keuze van de rassen bepaalt dat de gebruikte rassen in de officiële Europese rassenlijst moeten voorkomen.

Het protocol voor de toevoeging van rassen is geschrapt en vervangen door de beschrijving van een variëteitstype en door een indicatieve lijst van rassen die met dat type overeenstemmen. De voor de productie van de BGA "Melon du Haut-Poitou" verwachte kenmerken worden beschreven: algemeen uiterlijk, aroma, suikergehalte, stevigheid, stevigheid in de mond en hoge sappigheid.

- De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

7.4. Titel

Elementen die het verband met het geografische gebied rechtvaardigen

Beschrijving

Het kenmerk "mals" wordt geschrapt.

- De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

7.5. Titel

Verwijzingen naar de controle instantie

Beschrijving

De verwijzingen naar de controlestructuur en de regelgeving zijn bijgewerkt.



De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

7.6. Titel

Nationale eisen

Beschrijving

De tabel met de belangrijkste te controleren punten is afgestemd op de werkwijze voor het verkrijgen van het product in het deel "Keuze van de rassen".

De wijziging heeft gevolgen voor het enig document

ENIG DOCUMENT

Oorsprongsbenamingen en geografische aanduidingen van landbouwproducten

"Melon du Haut-Poitou"

EU-referentienummer: PGI-FR-0029-AM02 – 23.12.2025

1. Naam/namen

Melon du Haut-Poitou

2. Type geografische aanduiding

BOB

BGA

GA

3. Land waartoe het afgebakende geografische gebied behoort

Frankrijk

4. Beschrijving van het landbouwproduct

4.1. Indeling van het landbouwproduct overeenkomstig de post en code van de gecombineerde nomenclatuur, als bedoeld in artikel 6, lid 1, van Verordening (EU) 2024/1143

08 – FRUIT; SCHILLEN VAN CITRUSVRUCHTEN EN VAN MELOENEN

0807 – Meloenen (watermeloenen daaronder begrepen) en papaja's, vers

0807 19 – Andere

4.2. Beschrijving van het landbouwproduct waarop de geregistreerde naam van toepassing is

De "Melon du Haut-Poitou" is een gele Charentais-meloen. Het is een bolvormige vrucht met een duidelijk gesegmenteerde schil met naargelang van de variëteit een meer of minder ruw oppervlak. De meloen heeft de volgende eigenschappen:

Uiterlijk: ongesneden, schoon, zonder uitwendig vocht of sporen van middelen waarmee hij is behandeld, gezond, dat wil zeggen zonder beschadigingen door insecten of ziekten, en zonder ernstige gebreken die een ongunstige uitwerking hebben op de eetbaarheid of het uiterlijk: vervormingen, stootplekken of vlekken met verkleuringen;

Gewicht: tussen ten minste 600 g en ten hoogste 1.750 g;

Kleur van de schil: van groen dat enigszins geel begint te kleuren tot volledig geel;

Geen glazigheid in het vlees;

Suikergehalte gemeten met brekingsindex (BI) van ten minste 12° Brix.

De "Melon du Haut-Poitou" kenmerkt zich door een zoete smaak in combinatie met een geur met intense aroma's. De vrucht is zowel stevig in de mond als bijzonder sappig. Hij is uitgesproken oranje van kleur.



4.3. Afwijkingen inzake het betrekken van diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong met een beschermde oorsprongsbenaming) en beperkingen op het betrekken van grondstoffen (alleen voor verwerkte producten met een beschermde geografische aanduiding)

–

4.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle productiehandelingen vinden binnen het geografisch gebied plaats.

4.5. Specifieke regels voor het verpakken, in plakken snijden, raspen enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De meloenen worden per grootteklasse verpakt op uit niet meer dan één laag bestaande trays of in individuele verpakkingen. Op een tray worden ten hoogste 15 meloenen geplaatst. De totale tijdsduur tussen het plukken en de verzending bedraagt ten hoogste twee dagen. Dadelijk na het oogsten wordt de “Melon du Haut-Poitou” verpakt door de producenten-expediteurs of door expediteurs op verzoek van producenten die zelf geen expediteurs zijn. Dit houdt in dat het product op de juiste wijze wordt verwerkt met inachtneming van de specifieke voorschriften voor sortering, groottesortering en keuring, dat het wordt verpakt in de voorgeschreven en hierboven toegelichte beperkte verpakkingen en dat op elke meloen een individuele sticker wordt aangebracht. Het verpakkingsproces moet binnen het geografische gebied plaatsvinden met het oog op het behoud van de kwalitatieve kenmerken van de vrucht, waaronder de optimale rijpheid, het uiterlijk, het ontbreken van beschadigingen en de homogeniteit van de producten en hun versheid. Tevens wordt zodoende gewaarborgd dat tijdens het transport geen andere bewerkingen vereist zijn en dat de vruchten niet beschadigd worden.

4.6. Specifieke regels inzake de etikettering van het landbouwproduct waarnaar de geregistreerde naam verwijst

Naast de verplichte vermeldingen die in de regelgeving betreffende de etikettering en de presentatie van voedingsmiddelen zijn voorgeschreven, is elke verpakking ook voorzien van de geregistreerde productnaam “Melon du Haut-Poitou” en, in het hetzelfde gezichtsveld, het BGA-logo van de Europese Unie. Elke verpakking draagt bovendien een van de volgende twee logo's van de groepering: De meloenen worden individueel geïdentificeerd met een van de logo's van de groepering, aangevuld met het logo van de Europese Unie.



4.7. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het geografische gebied van de “Melon du Haut-Poitou” is gelegen tussen de natuurlijke begrenzingen die ten noorden worden gevormd door de scheiding tussen het Parijse bekken en de uitlopers van het Armoricaans massief, ten zuiden door de rivier de Auxances en ten westen en oosten door de



waterlopen van de Thouet en de Vienne. Binnen deze natuurlijke begrenzingen strekt dit geografische gebied zich in de betrokken departementen uit over de volgende gemeenten:

Maine-et-Loire (49):

gemeenten in hun geheel: Antoigné, Artannes-sur-Thouet, Brossay, Bellevigne-les-Châteaux, Cizay-la-Madeleine, Le Coudray-Macouard, Courchamps, Dénezé-sous-Doué, Distré, Epieds, Louresse-Rochemenier, Montreuil-Bellay, Le Puy-Notre-Dame, Rou-Marson, Saint-Just-sur-Dive, Saint-Macaire-du-Bois, Les Ulmes, Varrains, Vaudelnay.

deel van de gemeenten: Doué-en-Anjou (alleen het grondgebied van de deelgemeenten Doué-la-Fontaine (49125), Forges (49141), Meigné (49198), Montfort (49207) en Les Verchers-sur-Layon (49365)), Saumur (alleen het deel ten zuiden van de Loire).

Indre-et-Loire (37):

gemeenten in hun geheel: Anché, Antogny-le-Tillac, Assay, Braslou, Braye-sous-Faye, Brizay, Champigny-sur-Veude, Chaveignes, Chezelles, Courcoué, Faye-la-Vineuse, Jaulnay, Léméré, Lerné, Ligré, Luzé, Marçay, Marcilly-sur-Vienne, Marigny-Marmande, Ports-sur-Vienne, Pussigny, Razines, Richelieu, Rilly-sur-Vienne, La Roche-Clermault, Sazilly, Seuilly, Tavant, Theneuil, La Tour-Saint-Gélin, Verneuil-le-Château.

Deux-Sèvres (79):

gemeenten in hun geheel: Airvault, Assais-les-Jumeaux, Availles-Thouarsais, Bousais, Brion-près-Thouet, Irais, Louzy, Luzay, Marnes, Plaine-et-Vallées, Pas-de-Jeu, Saint-Cyr-la-Lande, Saint-Généroux, Saint-Jacques-de-Thouars, Saint-Jean-de-Thouars, Saint-Léger-de-Montbrun, Saint-Martin-de-Mâcon, Saint-Martin-de-Sanzay, Sainte-Verge, Taizé, Tourtenay.

Vienne (86):

gemeenten in hun geheel: Amberre, Angliers, Antran, Arçay, Aulnay, Avanton, Ayron, Basses, Beaumont Saint-Cyr, Berrie, Berthegon, Beuxes, Bournand, Ceaux-en-Loudun, Cernay, Chabournay, Chalais, Chalandray, Champigny en Rochereau, Chasseneuil-du-Poitou, Châtelleraut, La Chaussée, Cherves, Chiré-en-Montreuil, Chouppes, Cissé, La Roche-Rigault, Colombiers, Coussay, Craon, Cuhon, Curçay-sur-Dive, Dangé-Saint-Romain, Dercé, Dissay, Doussay, Frozes, Glénouze, La Grimaudière, Guesnes, Ingrandes, Jaunay-Marigny, Leigné-sur-Usseau, Lenclôtre, Loudun, Maillé, Maisonneuve, Martaizé, Massognes, Maulay, Mazeuil, Messemé, Migné-Auxances, Mirebeau, Moncontour, Mondion, Monts-sur-Guesnes, Morton, Mouterre-Silly, Naintré, Neuville-de-Poitou, Nueil-sous-Faye, Orches, Les Ormes, Ouzilly, Pouançay, Pouant, Prinçay, Quinçay, Ranton, Raslay, Roiffé, Saint-Christophe, Saint-Clair, Saint-Genest-d'Ambière, Saint-Gervais-les-Trois-Clochers, Saint-Jean-de-Sauves, Saint-Laon, Saint-Léger-de-Montbrillais, Saires, Saix, Sammarçolles, Savigny-sous-Faye, Scorbé-Clairvaux, Sérigny, Sossais, Ternay, Thurageau, Thuré, Les Trois-Moutiers, Usseau, Vaux-sur-Vienne, Vellèches, Saint-Martin-la-Pallu, Verrue, Vézières, Villiers, Vouillé, Vouzailles, Yversay.

5. Verband met het geografische gebied

Het oorzakelijk verband met de geografische oorsprong is gebaseerd op

- reputatie
- gegeven kwaliteit
- overige kenmerken

Samenvatting van het verband

Het geografische gebied van de "Melon du Haut-Poitou" strekt zich uit over het grondgebied van de gemeenten in het departement Vienne, het noordoosten van het departement Deux-Sèvres en het zuiden van de departementen Maine-et-Loire en Indre-et-Loire.

De productie van meloenen vindt hier uitsluitend plaats op kalk- en kleihoudende gronden. Deze goed doorluchte gronden zijn homogeen en gezond, rijk aan nutriënten en beschikken over grote watervoorraden, die zich in de winter vormen. Zij zijn bijzonder geschikt voor de teelt van meloenen.

De streek "Haut Poitou" staat algemeen bekend als een gebied met een warm en droog klimaat. Dit specifieke gegeven wordt nog eens versterkt door de eigenschappen van de vaak drogere gronden. De gemiddelde jaartemperatuur is tamelijk hoog (warme zomers, zachte winters) en is door het jaar heen relatief constant. De hoeveelheden neerslag zijn weliswaar onregelmatig, maar dit wordt gecompenseerd door het vermogen van de gronden om regenwater vast te houden.

Het geografische productiegebied van de "Melon du Haut-Poitou" is een streek waar van oudsher meloenen worden geteeld.

Door de sterke groei van de productie konden de teelttechnieken zich ontwikkelen en konden met name aan de toeleveringszijde de kwalitatieve en kwantitatieve ontwikkelingen van de geproduceerde meloenvariëteiten beter worden gevolgd, middels veldproeven en geregelde proeverijen van de producten tijdens elk seizoen. Dankzij de verzamelde technische en zintuiglijke gegevens konden zo de hoogwaardige variëteiten tot ontwikkeling komen die men tegenwoordig in de Haut-Poitou kent.

De "Melon du Haut-Poitou" is een gele Charentais-meloen. Het is een bolvormige vrucht met een duidelijk gesegmenteerde schil die geel kleurt tijdens het rijpen en die, naargelang van de variëteit, een meer of minder ruw oppervlak heeft. Zijn gewicht loopt uiteen van ten minste 600 g tot ten



hoogste 1.750 g en het suikergehalte bedraagt ten minste 12° Brix. Het vruchtvlees is niet glazig. De "Melon du Haut-Poitou" kan worden omschreven als een bijzonder zoete meloen met een intens aromatische geur. De vrucht is zowel stevig in de mond als bijzonder sappig. Het vruchtvlees is tamelijk uitgesproken oranje van kleur.

De "Melon du Haut-Poitou" is van oudsher bekend, zoals blijkt uit een artikel uit "La Vie Loudounaise": al in 1896 reserveerde de deken bij de traditionele Pitié-markt aan de voet van de basiliek gratis plaatsen voor de kwekers uit Guesnes: "De pelgrims aten meloen op het grasveld en wat waren ze er dol op!"

Ook tegenwoordig nog is de Cantaloup Charentais-meloen uit de streek "Haut-Poitou" erg geliefd bij de Franse bevolking. Dankzij de hoge kwaliteit van de producten werd de "Melon du Haut-Poitou" ook aangeboden op prestigieuze markten, met onder meer de luxe kruidenierswinkels van Fauchon en Hédiard, bekende restauranthouders als Robuchon of andere gerenommeerde zaken in Parijs, waaronder het Ritz-hotel en het hotel Georges V.

Het bekken van de streek "Haut-Poitou" leent zich zeer goed voor de productie van de "Melon du Haut-Poitou", die wordt gekenmerkt door een late rijping en een hoge nutriëntenbehoefte.

De evenwichtige structuur en de luchtige klei- en kalkhoudende gronden zorgen voor de omzetting van organisch materiaal in de voedingsstoffen en de minerale elementen die de plant nodig heeft.

De actieve kalk wordt gemakkelijk door de plant opgenomen en hoopt zich op in het celweefsel. Dit bevordert de stijfheid van dat weefsel, en daaraan dankt de meloen zijn stevigheid, stootbestendigheid en niet-glazig vruchtvlees.

Door de geleidelijke opwarming van de gronden met hun goede kleigehalte, in combinatie met de nuttige watervoorraden die daar in de winter ontstaan, kan de "Melon du Haut-Poitou" profiteren van alle omstandigheden die nodig zijn voor een regelmatige groei van de plant met voldoende water en een late oogst van de meloenen wanneer zij tot optimale rijpheid zijn gekomen.

Dankzij het uitzonderlijke microklimaat (tamelijk hoge en regelmatige gemiddelde temperatuur het hele jaar door) en de klei- en kalkhoudende gronden kan een hoogwaardige en bijzonder zoete meloen worden gekweekt, met een intense geur en hooggewaardeerde smaakeigenschappen, die niet alleen stevig in de mond aanvoelt maar ook bijzonder sappig is.

Deze specifieke kwaliteit is sinds 1995 mede te danken aan de bewaking van de organoleptische eigenschappen van de meloen, en aan de ontwikkeling van nieuwe variëteiten. Zo konden variëteiten worden geselecteerd die beschikken over de gecontroleerde specifieke kenmerken van de "Melon du Haut-Poitou".

Door de bijzondere aard van de gronden, de invloed van het klimaat en de permanente inspanningen van de producenten kon de "Melon du Haut-Poitou" zodoende een grote faam verwerven onder consumenten en in een aantal aan de sector gelieerde branches (horeca, luxelevensmiddelen, maar ook grote supermarktketens). Die ontwikkeling is ook een goede afspiegeling van het economische belang van dit product op lokaal niveau.

Elektronische (URL-)verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-a83efafc-0244-4eae-9dba-eac83b853830