

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

vendredi 7 octobre 2022

Le « Melon de Cavaillon », le « Pérail », le « Caviar d'Aquitaine » et le « Miel des Landes » en route vers l'indication géographique protégée (IGP)

Le comité national des indications géographiques protégées, labels rouges et spécialités traditionnelles garanties de l'INAO a validé lors de sa séance du 6 octobre une nouvelle avancée en vue de la reconnaissance en IGP des cahiers des charges du « Melon de Cavaillon », du « Pérail », du « Miel des Landes » et du « Caviar d'Aquitaine » par la Commission européenne. D'autres étapes sont encore à franchir pour ces quatre produits avant l'obtention définitif du signe de qualité européen.

Les prochaines étapes à franchir pour les 4 cahiers des charges (schéma synthétique en p2)

Après plusieurs années d'instruction, d'échanges avec les groupements de producteurs et une optimisation des cahiers des charges encadrant le produit, ils ont franchi une étape capitale ce jour vers la reconnaissance en IGP : un avis favorable du comité national dédié de l'INAO *.

Toutefois, plusieurs étapes seront encore nécessaires pour ces dossiers avant la reconnaissance officielle européenne. Les cahiers des charges seront ensuite soumis individuellement à une consultation publique, « la procédure nationale d'opposition » (PNO), pour une durée de 2 mois. Sans opposition, les ministères en charge de l'agriculture et de l'économie publieront les cahiers des charges au Journal officiel de la République française.

Les dossiers des quatre produits seront ensuite transmis à la Commission européenne pour examen d'une durée maximale de 6 mois (temps d'échanges avec l'Etat membre). A l'issue de cette période, une procédure d'opposition sera lancée au niveau européen à destination de tous les autres Etats membres ou pays tiers pendant 3 mois. Sans opposition, la Commission européenne publiera un règlement d'enregistrement au Journal Officiel de l'Union Européenne ajoutant chaque nouvelle dénomination au registre européen des IGP : les produits bénéficieront alors de l'IGP et d'une protection à l'échelle de l'Union européenne.

Les quatre nouveaux produits prochainement reconnus en IGP

Le « Pérail » est un fromage à pâte molle rond et plat fabriqué avec du lait entier de brebis de race Lacaune. La production du lait, la fabrication et l'affinage ont lieu sur la majeure partie de l'Aveyron et une partie des départements du Gard, de l'Hérault, de la Lozère et du Tarn.

Le « Melon de Cavaillon » est de type charentais jaune à chair orangée au goût sucré. La culture, la récolte mais également l'ensemble des opérations de tri, de calibrage et de conditionnement sont réalisés dans l'aire géographique de l'IGP « Melon de Cavaillon » s'étendant sur 4 départements : le Vaucluse, les Bouches-du-Rhône, les Alpes-de-Haute-Provence et le Var.

Le « Miel des Landes » est exclusivement produit à partir de miel récolté dans des ruchers implantés sur l'aire géographique définie pour l'IGP. Elle correspond au département des Landes étendu aux communes de Gironde et du Lot-et-Garonne et comporte au total 538 communes. Le « Miel des Landes » peut être monofloral (acacia, arbousier, bourdaine, bruyère cendrée, callune ou châtaigner) ou polyfloral.

Le « Caviar d'Aquitaine » est un caviar d'œufs d'esturgeons appartenant à l'espèce *Acipenser baerii baerii*, élevé en pisciculture. Il présente des notes beurrées, de crème fraîche ou de fruit à coque. La production des alevins, l'élevage et l'abattage des esturgeons ainsi que la transformation et le conditionnement du caviar ont lieu dans l'aire géographique de l'IGP, sur les départements de la Gironde, des Landes et du Lot-et-Garonne.

* Des ajustements rédactionnels des cahiers des charges « Caviar d'Aquitaine » et « Melon de Cavaillon » ont été introduits en séance et seront préalablement soumis aux groupements demandeurs avant la mise en œuvre de la procédure nationale d'opposition

Comprendre le parcours de reconnaissance en IGP d'un produit, de son pays d'origine jusqu'à son homologation officielle par la Commission européenne



Instruction française *Instruction européenne*



Le produit est officiellement reconnu en IGP