

INNE AKTY

KOMISJA EUROPEJSKA

Publikacja wniosku o zatwierdzenie zmiany 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

(2016/C 355/05)

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

WNIOSEK O ZATWIERDZENIE ZMIANY W SPECYFIKACJI PRODUKTU OZNACZONEGO CHRONIONĄ NAZWĄ POCHODZENIA/CHRONIONYM OZNACZENIEM GEOGRAFICZNYM, GDY ZMIANA TA NIE JEST NIEZNACZNA

Wniosek o zatwierdzenie zmiany zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit pierwszy rozporządzenia (UE) nr 1151/2012

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”

Nr UE: PDO-FR-0065-AM01 – 18.5.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Grupa składająca wniosek i mająca uzasadniony interes

Grupa wspólnych interesów składa się z podmiotów produkujących i pakujących ziemniaki „Pomme de terre de l'île de Ré”. Z tego względu posiada ona uzasadniony interes, by złożyć wniosek o zatwierdzenie zmiany.

Nazwa grupy: Syndicat de défense de l'appellation d'origine de la Pomme de terre de l'île de Ré (Grupa wspólnych interesów ds. ochrony ChNP „Pomme de terre de l'île de Ré”)
Rodzaj grupy: Więcej niż 1 osoba
Członkowie: Producent(-ci) Inny(-i): podmioty pakujące
Adres: Route de Sainte-Marie-de-Ré – BP n° 3
17580 Le-Bois-Plage-en-Ré
FRANCJA

Tel. +33 0546092309
Adres(-y) e-mail: pommedeterre.iledere@orange.fr

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

3. Punkt w specyfikacji produktu, którego dotyczą zmiany

- Nazwa produktu
- Opis produktu
- Obszar geograficzny
- Dowód pochodzenia
- Metoda produkcji
- Związek
- Etykietowanie
- Inne

4. Rodzaj zmian

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

⁽¹⁾ Dz.U. L 343 z 14.12.2012, s. 1.

- Zmiana specyfikacji zarejestrowanego produktu oznaczonego ChNP lub ChOG, dla których jednolity dokument (lub dokument mu równoważny) nie został opublikowany, niekwalifikująca się do uznania za nieznaczną zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia (UE) nr 1151/2012.

5. Zmiany

Metoda produkcji

Odmiany:

Wniosek o zatwierdzenie zmiany specyfikacji dotyczy zmiany dopuszczonych odmian.

Wnioskuje się o wycofanie czterech następujących odmian: Goulvena, Pénélope, BF15 i Roseval. Po kilku latach obowiązywania nazwy pochodzenia okazało się, że cechy odmian BF15 i Roseval przestały odpowiadać szczególnym wymogom produkcji wczesnych ziemniaków objętych ChNP „Pomme de terre de l'île de Ré”. Wraz z upływem lat okazało się, że te dwie odmiany ziemniaka posiadają poważną wadę polegającą na ich długim cyklu uprawy (105–110 dni), co uniemożliwia ograniczenie cyklu rozwojowego szkodników glebowych (nicienie), których rozwój jest długi. Z tego względu preferowanie odmian o krótkim cyklu rozwoju pozwoli ograniczyć rozwój szkodników i ich populację. Jeśli zaś chodzi o odmiany Goulvena i Pénélope, ponieważ certyfikowani producenci roślin przestali je rozmnażać, odmiany te nie są już dostępne dla producentów „Pomme de terre de l'île de Ré”.

Wnioskuje się również o dodanie trzech nowych odmian: Primabelle, Celtiane i Léontine. Odmiany Celtiane i Léontine to ziemniaki jadalne o zwartym miąższu. Odmiana Primabelle jest również odmianą ziemniaka jadalnego. Te nowe odmiany testowano przez 2 lata zgodnie z protokołem doświadczalnym mającym za zadanie sprawdzenie, czy spełniają one kryteria jakości technicznej, agronomicznej i organoleptycznej nazwy pochodzenia. Wyniki badań wskazują, że wszystkie trzy odmiany spełniają wszystkie kryteria opisowe i posiadają cechy szczególne ChNP „Pomme de terre de l'île de Ré”.

Odmiana Primabelle jest wpisana do europejskiego katalogu odmian, ale jeszcze nie do katalogu francuskiego, w związku z czym nie należy do żadnej grupy kulinarnej odpowiedniego katalogu francuskiego. W trosce o uproszczenie redakcyjne proponuje się zniesienie odniesienia do grup kulinarnych. Grupa kulinarna jest poza tym silnie uzależniona od zawartości suchej masy w bulwach. Nie ma to wpływu na specyfikację, gdyż dopuszczone odmiany są wymienione z nazwy i zapisane ze względu na swe cechy, a nie na przynależność do grupy kulinarnej.

Zmiana ta jest konieczna, aby kontynuować produkcję „Pomme de terre de l'île de Ré”: z jednej strony wycofuje się odmiany, które nie są już dostępne i których uprawa stwarza problemy agronomiczne, a z drugiej wprowadza się odmiany, które spełniają wszystkie kryteria opisowe i posiadają cechy szczególne przedmiotowej chronionej nazwy pochodzenia.

Inne

Dane dotyczące organu kontrolnego:

Dane organizacji odpowiedzialnej za kontrolę zostały zastąpione danymi właściwego organu odpowiedzialnego za kontrolę.

Zmiana ta ma na celu zapobieżenie zmienianiu specyfikacji w przypadku zmiany organizacji odpowiedzialnej za kontrolę.

Inne

Wymogi krajowe:

uaktualniono tabelę wartości referencyjnych dla głównych elementów, które należy kontrolować.

Miało to na celu uwzględnienie zmiany związanej z wycofaniem jednych odmian i wprowadzeniem nowych.

JEDNOLITY DOKUMENT

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”

Nr UE: PDO-FR-0065-AM01 – 18.5.2016

ChNP (X) ChOG ()

1. Nazwa lub nazwy

„Pomme de terre de l'île de Ré”

2. Państwo członkowskie lub państwo trzecie

Francja

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, do którego odnosi się nazwa podana w pkt 1

„Pomme de terre de l'île de Ré” („ziemniak z wyspy Ré”) jest ziemniakiem wczesnym kalibru poniżej 70 mm.

Ziemniaki objęte chronioną nazwą pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” należą do odmian ziemniaka jadalnego (Alcmaria, Starlette, Carrera i Primabelle) albo do jadalnych odmian ziemniaka o jędrnym miąższu (Amandine, Charlotte, Celtiane i Léontine).

Charakteryzują się one rozplywająca się w ustach konsystencją, a także szczególnym aromatem o nucie roślinnej. Zawartość suchej masy ziemniaka (mierzona w dniu zbioru) w przypadku odmian Alcmaria, Starlette, Carrera i Primabelle musi mieścić się w przedziale od 15 do 20,5 %, a w przypadku odmian Amandine, Charlotte i Celtiane oraz Léontine – w przedziale od 16 do 21 %.

Zbierane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości ziemniaki mają delikatną, łatwo schodzącą podczas pocierania skórkę.

Produkt ma charakter sezonowy, trafia do sprzedaży jedynie do 31 lipca roku zbiorów włącznie. Nie nadaje się do długotrwałego przechowywania.

„Pomme de terre de l'île de Ré” jest świeżym warzywem, które musi trafić na rynek bezpośrednio po zbiorach.

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

—

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

Wszystkie etapy produkcji, od kiełkowania ziemniaków do ich zbioru, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ziemniaki pakowane są w opakowania detaliczne nieprzekraczające 25 kg. Sposób pakowania gwarantuje możliwość zidentyfikowania każdej partii i jej dokładnego miejsca pochodzenia, przyczyniając się do zagwarantowania identyfikowalności ziemniaków.

Ponieważ ziemniaki „Pomme de terre de l'île de Ré” są sprzedawane wyłącznie jako świeże warzywa, muszą być pakowane bezpośrednio po zbiorach.

Co więcej, są one zbierane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, toteż należą do produktów szczególnie wrażliwych. Z tego względu należy unikać wstrząsów, które prowadziłyby do uszkodzenia ich skórki, a co za tym idzie skaleczeń i zbrązowień powierzchni ziemniaków. Dlatego też wytwórcy ziemniaka dokładają szczególnych starań na etapie zbiorów, w trakcie sortowania i pakowania, aby zachować cechy charakterystyczne ziemniaka.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oprócz zapisów wymaganych w przepisach dotyczących obrotu ziemniakami, etykiety ziemniaków objętych chronioną nazwą pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” muszą zawierać nazwę pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré”, a także zapis „Chroniona Nazwa Pochodzenia” (fr. Appellation d'Origine Protégée) lub jego skrót ChNP (fr. AOP).

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny odpowiada terytorium wyspy Ré, na które składają się następujące gminy: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines, Le Bois-Plage-en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré i Saint-Martin-de-Ré.

5. Związek z obszarem geograficznym

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChNP „Pomme de terre de l'île de Ré” odpowiada obszarowi dziesięciu gmin departamentu Charente-Maritime, które tworzą terytorium wyspy Ré. Wyspa Ré jest położona na Oceanie Atlantyckim, 3 kilometry od wybrzeża Francji, naprzeciwko miasta La Rochelle.

Przeszłość geologiczna wyspy Ré jest związana z przeszłością północnej granicy Basenu Akwitańskiego. Została ona utworzona z różnych złóż osadowych: najpierw raf koralowych, a następnie gliniastych wapieni. W trakcie tego procesu sedymentacji uformowała się wapienna podstawa wyspy Ré, którą następnie w czwartorzędzie przykryły osady gliniaste i osady naniesione przez wiatr.

W wyniku poszczególnych etapów sedymentacji utworzył się krajobraz nizinny, z bardzo łagodną rzeźbą terenu, na którym najwyższy punkt nie przekracza 20 metrów.

Najbardziej powszechne rodzaje gleb na wyspie to gleby „calcosols” lub „calcisol” występujące na podłożu wapiennym.

Wyznaczone obszary zarezerwowane dla produkcji ziemniaków charakteryzują się w większości glebami przybrzeżnymi – różnymi rodzajami brązowych gleb wapiennych pokrytych piaskowymi osadami, a także glebami o piaskowej charakterystyce, z naniesionym przez wiatr osadem. Gleby te są lekkie, suche i przepuszczalne. Są one bogate w potas i kwas fosforowy, natomiast zazwyczaj są ubogie w próchnicę.

Inną charakterystyczną cechą wyspy Ré jest dostępność dla producentów naturalnego źródła nawozu, jakimi są wodorosty morskie. Ten organiczny nawóz z alg morskich zbieranych z plaż całej wyspy był w przeszłości jedynym źródłem nawożenia gleby składnikami organicznymi i niektórzy producenci w dalszym ciągu go wykorzystują. Zaletą tego nawozu jest to, że rozkłada się szybciej niż np. obornik krowi.

Wyspa posiada umiarkowany klimat morski. Ten łagodny charakter klimatu jest wyraźniejszy niż na kontynentalnym wybrzeżu, ponieważ nasłonecznienie na wyspie jest większe, opady deszczu – mniejsze, a temperatury – łagodniejsze. Różnice te wynikają z faktu, że wpływ oceanu na wyspie jest silniejszy niż na kontynencie.

Klimat wyspy odznacza się dużym nasłonecznieniem (łącznie około 2 300 godzin rocznie) i naswietleniem, niskimi rocznymi opadami (poniżej 700 mm rocznie) oraz średnią roczną temperaturą bliską 13 °C. Większość opadów deszczu ma miejsce jesienią i zimą, a śnieg i przymrozki są rzadkie. Ponadto wyspa Ré jest wystawiona na ciepłe i gwałtowne wiatry.

Stosowane metody uprawy mają na celu ugruntowanie wczesnego charakteru tego ziemniaka. W szczególności obejmują one:

- ustalenie nieprzekraczalnego terminu sadzenia w celu zagwarantowania wczesnych zbiorów, które nie mogą mieć miejsca po dniu 31 lipca,
- dużą gęstość sadzenia i ciasne rzędy,
- jeżeli stosowane jest oczyszczanie z liści i łodyg, musi ono być wykonywane wyłącznie mechanicznie, tak aby uniknąć zmian gleby, które miałyby wpływ na organoleptyczne właściwości produktu.

Specyfika produktu

„Pomme de terre de l'île de Ré” jest ziemniakiem wczesnym.

Wczesne dojrzewanie oraz mała lub średnia wielkość bulw (poniżej 70 mm) nadają produktowi oryginalne właściwości organoleptyczne: rozpływający się w ustach miąższ, zapachy po ugotowaniu, które zmieniają się w trakcie sezonu i posiadają nuty od roślinnej do zapachu suchych owoców oraz smak, który jest prawie zawsze słodki, czasami tylko połączony z lekkim słonym posmakiem.

Związek przyczynowy

Warunki glebowo-klimatyczne wyspy Ré w połączeniu z metodami uprawy stosowanymi przez producentów nadają „Pomme de terre de l'île de Ré” specjalne właściwości organoleptyczne.

Wczesne dojrzewanie „Pomme de terre de l'île de Ré” związane jest z charakterystyką gleby, a także z lokalnymi umiejętnościami w zakresie uprawy. Lekkie, suche i przepuszczalne gleby, umiarkowane temperatury oraz duże nasłonecznienie, w połączeniu ze stosowaniem folii, umożliwiają szybkie nagrzewanie się gruntów. Przyśpieszoną dojrzałość można zaobserwować w procesie kiełkowania, podczas wyorywania sadzeniaków oraz w okresie poprzedzającym zbiory.

Jakość „Pomme de terre de l'île de Ré” jest również związana z jego maksymalną wielkością (nieprzekraczającą 70 mm), która stanowi o jego właściwościach organoleptycznych. Ziemniaki tej wielkości są uzyskiwane dzięki współistnieniu naturalnie ograniczonych opadów i stosowania zazwyczaj dużej gęstości sadzenia na wyspie. Również inne czynniki, takie jak duży współczynnik absorpcji gleby, łagodne temperatury, ciepłe i gwałtowne wiatry pomagające w ewapotranspiracji, odgrywają rolę w ograniczaniu wielkości ziemniaków. Duża gęstość sadzenia zapewnia także ochronę przed silnymi wiatrami, jakie nawiedzają wyspę.

Typowe cechy „Pomme de terre de l'île de Ré” wynikają więc z idealnych warunków glebowo-klimatycznych wyspy, które są jeszcze wzmocnione dzięki dobrze dostosowanym metodom uprawy oraz właściwemu doborowi odmian.

Odesłanie do publikacji specyfikacji

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-33a6ecf7-2f06-499e-a064-705743de4243/telechargement
