

**ROZPORZĄDZENIE KOMISJI (UE) NR 352/2010****z dnia 23 kwietnia 2010 r.****zatwierdzające nieznaczne zmiany specyfikacji zarejestrowanej w rejestrze chronionych nazw pochodzenia i chronionych oznaczeń geograficznych nazwy [Pomme de terre de l'île de Ré (CHNP)]**

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 z dnia 20 marca 2006 r.<sup>(1)</sup>, w szczególności jego art. 9 ust. 2 zdanie drugie,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Zgodnie z art. 9 ust. 1 akapit pierwszy rozporządzenia (WE) nr 510/2006 Komisja przeanalizowała wniosek Francji w sprawie zatwierdzenia zmian elementów specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré”, zarejestrowanej na mocy rozporządzenia Komisji (WE) nr 2400/96<sup>(2)</sup> zmienionego rozporządzeniem (WE) nr 1187/2000<sup>(3)</sup>.
- (2) Wniosek ma na celu zmianę w specyfikacji polegającą na uzupełnieniu listy odmian ziemniaka dopuszczalnych do celów produkcji ziemniaka o chronionej nazwie pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” przez dodanie nowej odmiany *Carrera* należącej do kategorii „odmiany jadalne”. Praktyki te gwarantują zachowanie istotnych właściwości produktu o tej nazwie.

- (3) Komisja przeanalizowała przedmiotowe zmiany i stwierdziła, że są uzasadnione. W związku z tym, że jest to zmiana nieznaczna w rozumieniu art. 9 rozporządzenia (WE) nr 510/2006, Komisja może ją zatwierdzić bez odwoływania się do procedury określonej w art. 5, 6 i 7 wspomnianego rozporządzenia,

PRZYMUJE NINIEJSZE ROZPORZĄDZENIE:

*Artykuł 1*

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” wprowadza się zmiany zgodnie z załącznikiem I do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 2*

Zmieniony jednolity dokument znajduje się w załączniku II do niniejszego rozporządzenia.

*Artykuł 3*Niniejsze rozporządzenie wchodzi w życie dwudziestego dnia po jego opublikowaniu w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Niniejsze rozporządzenie wiąże w całości i jest bezpośrednio stosowane we wszystkich państwach członkowskich.

Sporządzono w Brukseli dnia 23 kwietnia 2010 r.

W imieniu Komisji  
José Manuel BARROSO  
Przewodniczący

<sup>(1)</sup> Dz.U. L 93 z 31.3.2006, s. 12.<sup>(2)</sup> Dz.U. L 133 z 6.6.2000, s. 19.<sup>(3)</sup> Dz.U. L 327 z 18.12.1996, s. 11.

## ZAŁĄCZNIK I

W specyfikacji chronionej nazwy pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” zatwierdza się następujące zmiany:

**Metoda produkcji**

W drugim akapicie pozycji specyfikacji zatytułowanej *Metoda produkcji* wprowadza się następujące zmiany:

tekst: „Ziemniaki objęte chronioną nazwą pochodzenia »Pomme de terre de l'île de Ré« muszą należeć do odmian ziemniaka jadalnego (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) albo do jadalnych odmian ziemniaka o twardym miąższu (Amandine, BF15, Charlotte lub Roseval).”

otrzymuje brzmienie: „Ziemniaki objęte chronioną nazwą pochodzenia »Pomme de terre de l'île de Ré« muszą należeć do odmian ziemniaka jadalnego (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette lub Carrera) albo do jadalnych odmian ziemniaka o twardym miąższu (Amandine, BF15, Charlotte lub Roseval).”

W drugim akapicie pozycji specyfikacji zatytułowanej *Metoda produkcji* wprowadza się następujące zmiany:

tekst: „Nawadnianie jest dopuszczalne do 25 maja w odniesieniu do odmian Alcmaria, Goulvena, Pénélope i Starlette, a do 15 czerwca – w odniesieniu do odmian Amandine, BF 15, Charlotte i Roseval.”

otrzymuje brzmienie: „Nawadnianie jest dopuszczalne do dnia 25 maja w odniesieniu do odmian Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette i Carrera, a do dnia 15 czerwca – w odniesieniu do odmian Amandine, BF 15, Charlotte i Roseval.”

W dziesiątym akapicie pozycji specyfikacji zatytułowanej *Metoda produkcji* wprowadza się następujące zmiany:

tekst: „Zawartość suchej masy ziemniaka w przypadku odmian Alcmaria, Goulvena, Pénélope i Starlette musi mieścić się w przedziale od 15 do 19% , a w przypadku odmian Amandine, BF15, Charlotte et Roseval – w przedziale od 16 do 19,5%.”

otrzymuje brzmienie: „Zawartość suchej masy ziemniaka w przypadku odmian Alcmaria, Goulvena, Pénélope Starlette i Carrera musi mieścić się w przedziale od 15 do 19% , a w przypadku odmian Amandine, BF15, Charlotte et Roseval – w przedziale od 16 do 19,5%.”

**Wymogi krajowe**

tekst: „dekret z dnia 5 lutego 1998 r.”

otrzymuje brzmienie: „dekret w sprawie chronionej nazwy pochodzenia »Pomme de terre de l'île de Ré«.”

---

## ZAŁĄCZNIK II

## JEDNOLITY DOKUMENT

Rozporządzenie Rady (WE) nr 510/2006 w sprawie ochrony oznaczeń geograficznych i nazw pochodzenia produktów rolnych i środków spożywczych

## „POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE”

Nr WE: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

CHOG  CHNP

## 1. Nazwa CHNP

„Pomme de terre de l'île de Ré (CHNP)”

## 2. Państwo członkowskie lub kraj trzeci

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 noszącego nazwę podaną w pkt 1

Ziemniak z wyspy Ré (*pomme de terre de l'île de Ré*) jest ziemniakiem wczesnym małego kalibru (poniżej 70mm).

Ziemniaki objęte chronioną nazwą pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” muszą należeć do odmian ziemniaka jadalnego (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette lub Carrera) albo do jadalnych odmian ziemniaka o twardym miąższu (Amandine, BF15, Charlotte lub Roseval).

Charakteryzują się miąższem o twardej konsystencji, a także szczególnym aromatem o nucie roślinnej. Zawartość suchej masy ziemniaka w przypadku odmian Alcmaria, Goulvena, Pénélope Starlette i Carrera musi mieścić się w przedziale od 15 do 19 %, a w przypadku odmian Amandine, BF15, Charlotte et Roseval – w przedziale od 16 do 19,5 %.

Zbierane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości ziemniaki mają delikatną, łatwo schodzącą podczas pocierania skórkę (obluszczającą się bulwy).

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

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

## 3.3. Surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)

Kategoria nie ma zastosowania

## 3.4. Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego)

Kategoria nie ma zastosowania

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

Ziemniaki uprawiane, sortowane, kalibrowane i pakowane na określonym obszarze geograficznym.

## 3.6. Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itd.

Pakowanie w obszarze pochodzenia ziemniaka z île de Ré jest uzasadnione następującymi względami:

## Ochrona autentyczności produktu:

W obszarze pochodzenia ziemniaka z île de Ré produkt jest pakowany w opakowania detaliczne nieprzekraczające 25 kg. Sposób pakowania gwarantuje możliwość zidentyfikowania każdej partii i jej dokładnego miejsca pochodzenia, przyczyniając się do zagwarantowania identyfikowalności ziemniaków.

Ochrona charakterystycznych cech ziemniaka :

Ziemniak z île de Ré jest produktem, którego obrót handlowy odbywa się wyłącznie w warunkach chłodniczych: konieczne jest zatem błyskawiczne przeprowadzenie pakowania po dokonaniu zbioru.

Co więcej, ziemniak z île de Ré jest zbierany przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, toteż należy do produktów szczególnie wrażliwych. Z tego względu należy unikać wstrząsów, które prowadziłyby do uszkodzenia jego skórki, a co za tym idzie: skaleczeń i zbrązowień powierzchni ziemniaków. Dlatego też wytwórcy ziemniaka dokładają szczególnych starań nie tylko na etapie zbiorów, ale także w trakcie sortowania i pakowania, w celu zachowania cech charakterystycznych ziemniaka.

### 3.7. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania

Etykietowanie ziemniaków objętych chronioną nazwą pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” polega na umieszczeniu w tym samym polu widzenia nazwy produktu oraz wzmianki o chronionej nazwie pochodzenia („appellation d'origine contrôlée” albo w skrócie: AOC), znajdującej się bezpośrednio pod nazwą pochodzenia.

## 4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Określony obszar produkcji ziemniaków objętych chronioną nazwą pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré ” znajduje się na francuskiej wyspie île de Ré i obejmuje kilka działek położonych na terytorium następujących gmin: w kantonie Ars-en-Ré: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré oraz Saint-Clément-des-Baleines; w kantonie Saint-Martin de Ré: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré oraz Saint-Martin de Ré.

## 5. Związek z obszarem geograficznym

### 5.1. Specyfika obszaru geograficznego

Île de Ré, francuska wyspa położona przy wybrzeżu atlantyckim, jest zakątkiem szczególnie uprzywilejowanym pod względem klimatologicznym, który charakteryzują:

- znaczne nasłonecznienie i ekspozycja na światło;
- niewielkie, ale stałe opady od lutego do maja;
- gwałtowne, gorące wiatry.

Wymienione czynniki klimatyczne, charakterystyczne dla klimatu śródziemnomorskiego, sprzyjają uprawie ziemniaka wczesnego, dzięki warunkom (światło, ciepło, woda) umożliwiającym wczesne dojrzewanie roślin.

Połączenie efektów niższych od średniej kontynentalnej opadów oraz ewapotranspiracji kompensują dostateczne rezerwy hydrogeologiczne, umożliwiające nawodnienie upraw z chwilą zawiązania, a zwłaszcza w trakcie formowania bulw.

Na wyspie Ré uprawy ziemniaka znajdują się na terenach o glebach typowych dla nadbrzeży typu wapiennego (*Calcisols*) o budowie piaszczystej na bazie wapiennej. Są to gleby lekkie i suche, przesiąkliwe i podatne na szybkie ogrzanie, co sprzyja uprawie wczesnego ziemniaka. Producenci ziemniaka z île de Ré potrafią wyzyskać klimatyczne i pedologiczne zalety tych ziem, z korzyścią dla uprawy bulw ziemniaczanych, zgodnie z praktyką silnie zakorzoną w lokalnych obyczajach. Oryginalne cechy tradycyjnych praktyk uprawowych to w szczególności:

- metody nawożenia: dodawanie nawozów organicznych na jesieni, w szczególności w postaci *varech* (to jest organicznego nawozu z alg morskich zbieranych z plaż całej wyspy). Ten organiczny nawóz, będący prawdziwym skarbem dziedzictwa wyspiarskiego, był przez długie lata jedynym źródłem uzupełniania gleby w składniki organiczne. *Varech* cechuje się szybszym procesem rozkładu i mniejszym ryzykiem roznoszenia chorób aniżeli nawóz bydłency.
- sadzenie w ciasnych rzędach, na niewielkiej głębokości, okrycie bardzo cienką warstwą gleby, co ma jednocześnie chronić przed wiatrem i sprzyjać wschodzeniu.

### 5.2. Specyfika produktu

Ziemniak pochodzący z île de Ré zawdzięcza swoją sławę wczesnemu pojawianiu się na rynku – nawet w porównaniu z wczesnymi ziemniakami pochodzącymi z kontynentu.

Cechuje się również szczególnie małym kalibrem – 70% zbiorów mieści się w przedziale od 30 do 60 mm średnicy.

Charakteryzuje go poza tym mięszs o twardej konsystencji, a także szczególny aromat o nucie roślinnej.

5.3. *Związek przyczynowy zachodzący pomiędzy obszarem geograficznym a jakością lub cechami charakterystycznymi produktu (w przypadku CHNP) lub określoną jakością, renomą lub inną cechą charakterystyczną produktu (w przypadku CHOG).*

Wczesne zbiory ziemniaka z île de Ré wynikają nie tylko ze szczególnego klimatu wyspy Ré, ale również z doboru szczególnie odpowiednich gleb.

Ziemniak z île de Ré jest jeszcze wcześniejszy niż ziemniak kontynentalny, nie wymagając przy tym korzystania z upraw pod szkłem ani pod okryciem, ponieważ klimat wyspy, a zwłaszcza panująca na niej łagodna temperatura, pozwalają na tak wczesne uprawy, których szybkiemu wzrostowi sprzyja następnie dobre nasłonecznienie oraz łagodny klimat.

Do tak wczesnego dojrzewania ziemniaka przyczynia się również wybierany przez rolników rodzaj gleby. Lekkie, przesiąkliwe gleby ulegają bardzo szybkiemu rozgrzaniu, odprowadzając jednocześnie nadmiar wilgoci szkodliwej dla rozrostu korzeni ziemniaka oraz dla rozwoju bulw.

Celem wykorzystania sprzyjających warunków ziemniaki z île de Ré sadzi się płytko.

Lekka gleba sprzyja ponadto jakości bulw, które zbiera się zanim w pełni dojrzeją, kiedy są jeszcze bardzo delikatne i wrażliwe na najmniejsze urazy, w tym także w trakcie zbiorów; dlatego odpowiednie są pola piaszczyste, bez kamieni.

Sadzenie jest bardzo gęste, w postaci ciasnych rzędów bardzo lekko obredlanych w celu osłonięcia przed nieraz bardzo silnymi wiatrami, jakie nawiedzają wyspę.

Takie warunki sadzenia, w szczególności ich zagęszczenie, mają wpływ na niewielki kaliber charakterystyczny dla ziemniaka z île de Ré.

Na własności organoleptyczne ziemniaka z île de Ré składa się zarówno dobór odmian, jak i wczesny zbiór ziemniaka, co w połączeniu z regionalnym charakterem wyspy sprawiają, że ziemniak ten utrzymuje twardą konsystencję po ugotowaniu, wydzielając charakterystyczną, wiosenną woń nasyconą rozpoznawalnymi nutami roślinnymi.

**Odesłanie do publikacji specyfikacji**

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/CDCPommeDeTerreDeLilleDeRe.pdf>

---