РЕГЛАМЕНТ (ЕС) № 352/2010 НА КОМИСИЯТА

от 23 април 2010 година

за одобрение на минимални промени в спецификацията на название, вписано в Регистъра на защитените наименования за произход и на защитените географски указания [Pomme de terre de l'île de Ré (ЗНП)]

ЕВРОПЕЙСКАТА КОМИСИЯ,

като взе предвид Договора за функционирането на Европейския съюз,

като взе предвид Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета от 20 март 2006 г. ([1]), и по-специално член 9, параграф 2, второ изречение от него,

като има предвид, че:

(1) В съответствие с член 9, параграф 1, първа алинея от Регламент (ЕО) № 510/2006 Комисията разгледа заявката на Франция за одобрение на изменение в елементите на спецификацията на защитеното наименование за произход „Pomme de terre de l'île de Ré", регистрирано с Регламент (ЕО) № 2400/96 на Комисията ([2]), изменен с Регламент (ЕО) № 1187/2000 ([3]).

(2) Заявката има за цел да се измени спецификацията, като се добави сортът Carrera към списъка със сортове картофи, разрешени за използване при производството на ЗНП „Pomme de terre de l'île de Ré" в категорията „сортове за консумация". Тези практики осигуряват запазването на съществените характеристики на наименованието.

(3) Комисията разгледа съответните изменения и стигна до заключението, че те са обосновани. Тъй като по смисъла на член 9 от Регламент (ЕО) № 510/2006 промените са незначителни, Комисията може да ги одобри, без да прибягва до процедурата, описана в членове 5, 6 и 7 от горепосочения регламент,

ПРИЕ НАСТОЯЩИЯ РЕГЛАМЕНТ:

Член 1

Спецификацията на защитеното наименование за произход „Pomme de terre de l'île de Ré" се изменя в съответствие с приложение I към настоящия регламент.

Член 2

Актуализираният единен документ фигурира в приложение II към настоящия регламент.

Член 3

Настоящият регламент влиза в сила на двадесетия ден след публикуването му в *Официален вестник на Европейския съюз*.

Настоящият регламент е задължителен в своята цялост и се прилага пряко във всички държави-членки.

Съставено в Брюксел на 23 април 2010 година.

За Комисията

Председател

José Manuel BARROSO

([1]) ОВ L 93, 31.3.2006 г., стр. 12.
([2]) ОВ L 327, 18.12.1996 г., стр. 11.
([3]) ОВ L 133, 6.6.2000 г., стр. 19.

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Одобряват се следните промени в спецификацията на защитеното наименование за произход „Pomme de terre de l'île de Ré“:

Метод на производство

Вторият параграф от рубриката „Метод на производство“ в спецификацията се изменя, както следва:

вместо: „Картофите, които имат право на контролираното наименование за произход „Pomme de terre de l'île de Ré“, трябва да произхождат от сортове картофи за консумация (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) и от сортове картофи за консумация с плътна консистенция на месестата част (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).“

да се чете: „Картофите, които имат право на контролираното наименование за произход „Pomme de terre de l'île de Ré“, трябва да произхождат от сортове картофи за консумация (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) и от сортове картофи за консумация с плътна консистенция на месестата част (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).“.

Седмият параграф от рубриката „Метод на производство“ в спецификацията се изменя, както следва:

вместо: „Напояването е разрешено до 25 май за сортовете Alcamaria, Goulvena, Pénélope и Starlette, и до 15 юни за сортовете Amandine, BF 15, Charlotte и Roseval.“

да се чете: „Напояването е разрешено до 25 май за сортовете Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette и Carrera, и до 15 юни за сортовете Amandine, BF 15, Charlotte и Roseval.“.

Десетият параграф от рубриката „Метод на производство“ в спецификацията се изменя, както следва:

вместо: „Съдържанието на сухо вещество в картофите трябва да бъде 15—19 % за сортовете Alcmaria, Goulvena, Pénélope и Starlette, и 16—19,5 % за сортовете Amandine, BF15, Charlotte и Roseval.“

да се чете: „Съдържанието на сухо вещество в картофите трябва да бъде 15—19 % за сортовете Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette и Carrera, и 16—19,5 % за сортовете Amandine, BF15, Charlotte и Roseval.“.

Национални изисквания

вместо: „Декрет от 5 февруари 1998 година“

да се чете: „Декрет относно контролираното наименование за произход „Pomme de terre de l'île de Ré“.“

ПРИЛОЖЕНИЕ II

ЕДИНЕН ДОКУМЕНТ

Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни

„POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE“

ЕО №: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

☐ **ЗГУ** ☒ **ЗНП**

1. **Наименование на ЗНП**

„Pomme de terre de l'île de Ré“

2. **Държава-членка или трета държава**

Франция

3. **Описание на земеделския продукт или храна**

3.1. *Вид продукт*

Клас 1.6. Плодове, зеленчуци и зърнени култури, пресни или преработени

3.2. *Описание на продукта, за който се отнася наименованието от точка 1*

„Pomme de terre de l'île de Ré“ са ранни картофи с малки размери (под 70 mm).

Картофите, които имат право на защитеното наименование за произход „Pomme de terre de l'Ile de Ré“, трябва да произхождат от сортове картофи за консумация (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) и от сортове картофи за консумация с плътна консистенция на месестата част (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).

Картофите се характеризират с плътна консистенция на месестата част и специфичен мирис с растителни нотки. Съдържанието на сухо вещество в картофите е 15—19 % за сортовете Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera и 16—19,5 % за сортовете Amandine, BF 15, Charlotte и Roseval.

Картофите се прибират преди пълна зрялост и имат фина кожица, която лесно се отделя само с триене (клубени с белеща се кожица).

Това е сезонна продукция, която може да се предлага за продажба само до 31 юли включително в годината на прибиране на реколтата и не е подходяща за продължително съхранение.

Картофите „pomme de terre de l'île de Ré“ са пресен зеленчук, който трябва да се предлага на пазара в кратък срок след изваждането му от почвата.

3.3. *Суровини (само за преработените продукти)*

Не е приложимо

3.4. *Фураж (само за продукти от животински произход)*

Не е приложимо

3.5. *Специфични етапи на производство, които трябва да бъдат извършени в определения географски район*

Картофите се произвеждат, сортират, калибрират и опаковат в географския район.

3.6. *Специфични правила за рязане, настъргване, опаковане и др.*

Опаковането на картофите „pomme de terre de l'île de Ré“ в географския район е обосновано с оглед на следните цели:

Запазване на автентичността на продукта:

Опаковането на картофите „pomme de terre de l'île de Ré“ в географския район се извършва в предназначени за дистрибуция опаковки, които не могат да надвишават 25 kg. Начините на опаковане гарантират идентификацията и произхода на партидите, като по този начин гарантират проследимостта на картофите.

Запазване на характеристиките на картофите:

Картофите „Pomme de terre de l'île de Ré“ са продукт, който се предлага на пазара само в прясно състояние, затова е необходимо да се опаковат в кратък срок след изваждането от почвата.

Освен това картофите „pomme de terre de l'île de Ré“ се прибират преди пълната им зрялост и поради това са продукт, който лесно се наранява. Необходимо е да се предпазват от удари, които могат да доведат до изменения на епидермиса — наранявания и потъмняване. Затова производителите полагат особени грижи не само на етапа на прибиране на реколтата, но и при сортирането и опаковането, за да запазят характеристиките на картофите.

3.7. *Специфични правила за етикетиране*

Върху етикетите на картофите с контролирано наименование за произход „Pomme de terre de l'île de Ré“ в едно и също зрително поле се обозначава името на наименованието, както и текстът „контролирано наименование за произход“ или „КНП“, който трябва да фигурира непосредствено под името на наименованието.

4. **Определение на географския район**

Определеният географски район за производство на картофи, които имат право на защитеното наименование за произход „Pomme de terre de l'île de Ré“, е разположен на остров Ре и съответства на определени парцели, намиращи се на територията на следните общини: в кантона Ars-en-Ré — Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines; в кантона Saint-Martin de Ré — Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin de Ré.

5. **Връзка с географския район**

5.1. *Специфична характеристика на географския район*

Разположеният до атлантическия бряг остров Ре е привилегировано от климатична гледна точка място, характеризиращо се със следното:

— голямо слънчево греене и светлина,

— малки количества валежи, които обаче падат в периода февруари—май,

— топли и бурни ветрове.

Тези климатични фактори, характерни за климат от средиземноморски тип, са благоприятни за отглеждането на ранни картофи, тъй като дават възможност за ранно развитие на растенията (светлина, топлина, влага).

Последиците от по-оскъдните в сравнение с континента валежи, заедно с евапотранспирацията, се компенсират от наличието на достатъчни хидрогеоложки запаси, които позволяват напояване на културите, по-специално в периода на образуване и нарастване на клубените.

На остров Ре площите, предназначени за производство на картофи, са разположени върху крайбрежни почви от варовиков тип (Calcisol) с песъчлива структура върху варовикова основа. Това са леки, сухи, отцедливи и бързо затоплящи се почви, което благоприятства ранното производство на картофи. Производителите на „pommes de terre de l'île de Ré“ са се възползвали от тези почвено-климатични предимства за успешното отглеждане на тази кореноплодна култура в съответствие с практиките, които се коренят в местните традиции. Оригиналността на практиките на отглеждане се характеризира по-специално със следното:

— начини на наторяване: внасяне на органични вещества през есента, по-специално под формата на „келп“ (органичен тор от морски водорасли, събирани по крайбрежието на острова). Този органичен тор — ценно природно богатство на острова — дълго време е бил единственият източник на органични подобрители. Келпът се разлага по-бързо от говеждия тор и причинява по-малко болести по растенията,

— засаждане в гъсти редове, на малка дълбочина и с покритие от много тънък слой почва. Целта е едновременно предпазване от вятъра и създаване на благоприятни условия за растеж.

5.2. *Специфична характеристика на продукта*

Картофите „pomme de terre de l'île de Ré“ дължат репутацията си на по-ранното производство в сравнение с ранните картофи, отглеждани на континента.

Те се характеризират с малки размери, като 70 % от реколтата е с големина между 30 и 60 mm.

Отличават се с плътна консистенция на месестата част и специфичен мирис с растителни нотки.

5.3. *Причинна връзка между географския район и качеството или особеностите на продукта (за ЗНП) или специфичното качество, репутацията или други особености на продукта (за ЗГУ)*

Ранното производство на картофите „pomme de terre de l'île de Ré“ се дължи както на специфичния характер на климата на остров Ре, така и на избора на особено подходящи почви.

Картофите „pomme de terre de l'île de Ré“ узряват по-рано, отколкото на континента, без да се прибягва до отглеждане в оранжерии или на закрито, тъй като климатът на острова, и по-специално меките температури, позволяват по-ранно засаждане на растенията, за чийто бърз растеж след това допринасят доброто слънчево греене и мекият климат.

Характерът на избраните от производителите почви също допринася за ранното производство. Леките и отцедливи почви се затоплят много бързо, като по този начин се отделя излишната влага, която е вредна за развитието на кореновата система и на клубените на картофите.

За да се използват тези благоприятни условия, картофите „pommes de terre de l'île de Ré“ се засаждат на малка дълбочина.

Освен това леките почви спомагат за повишаване на качеството на клубените, които се прибират преди да достигнат пълна зрялост и поради това лесно се нараняват и са чувствителни на най-малките удари, включително в момента на прибиране на реколтата; ето защо се избират песъчливи и некаменисти площи.

Засаждането се извършва при голяма гъстота, в гъсто разположени редове и с леко загърляне, за да се осигури защита от понякога бурните ветрове на острова.

Тези условия на засаждане, по-специално гъстотата, обуславят малките размери, с които се характеризират картофите „pomme de terre de l'île de Ré“.

Органолептичните характеристики на картофите „pomme de terre de l'île de Ré“ се дължат както на избора на сортове, така и на ранния характер на производството на тези картофи, и споменатите фактори, заедно с почвите на острова, допринасят за това картофите да не се разваряват при варене и да имат мирис с растителни и пролетни нотки.

Препратка към публикуваната спецификация

http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/CDCPommeDeTerreDeLIleDeRe.pdf