KOMMISSIONENS FORORDNING (EU) Nr. 352/2010

af 23. april 2010

om godkendelse af mindre ændringer i varespecifikationen for en betegnelse, der er opført i registret over beskyttede oprindelsesbetegnelser og beskyttede geografiske betegnelser [Pomme de terre de l'île de Ré (BOB)]

EUROPA-KOMMISSIONEN HAR —

under henvisning til traktaten om Den Europæiske Unions funktionsmåde,

under henvisning til Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 af 20. marts 2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer [1], særlig artikel 9, stk. 2, andet punktum, og

ud fra følgende betragtninger:

(1) Kommissionen har i henhold til artikel 9, stk. 1, første afsnit, i forordning (EF) nr. 510/2006 gennemgået Frankrigs ansøgning om godkendelse af ændringer af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré«, der blev registreret ved Kommissionens forordning (EF) nr. 2400/96 [2], som ændret ved forordning (EF) nr. 1187/2000 [3].

(2) Formålet med ansøgningen er at ændre varespecifikationen ved at tilføje sorten Carrera på listen over de kartoffelsorter, der kan anvendes ved dyrkning af kartofler med den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré« i kategorien »sorter til konsum«. Gennem denne praksis sikres betegnelsens vigtige egenskaber.

(3) Kommissionen har gennemgået de pågældende ændringer og konkluderet, at de er begrundede. Da der er tale om ændringer af mindre omfang, jf. artikel 9 i forordning (EF) nr. 510/2006, kan Kommissionen godkende dem uden at følge den procedure, der er fastsat i nævnte forordnings artikel 5, 6 og 7 —

VEDTAGET DENNE FORORDNING:

Artikel 1

Varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré« ændres som anført i bilag I.

Artikel 2

Det ajourførte enhedsdokument er anført i bilag II.

Artikel 3

Denne forordning træder i kraft på tyvendedagen efter offentliggørelsen i *Den Europæiske Unions Tidende*.

Denne forordning er bindende i alle enkeltheder og gælder umiddelbart i hver medlemsstat.

Udfærdiget i Bruxelles, den 23. april 2010.

På Kommissionens vegne
José Manuel BARROSO
Formand

[1] EUT L 93 af 31.3.2006, s. 12.
[2] EFT L 327 af 18.12.1996, s. 11.
[3] EFT L 133 af 6.6.2000, s. 19.

BILAG I

Følgende ændringer af varespecifikationen for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré« godkendes:

Fremstillingsmetode

Stk. 2 i varespecifikationens afsnit om fremstillingsmetoden ændres som følger:

I stedet for: »Kartofler med ret til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré« skal stamme fra spisekartoffelsorter (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) og spisekartoffelsorter med fast kød (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval)«.

læses: »Kartofler med ret til den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré« skal stamme fra spisekartoffelsorter (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) og spisekartoffelsorter med fast kød (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval)«.

Stk. 7 i varespecifikationens afsnit om fremstillingsmetoden ændres som følger:

I stedet for: »Vanding er tilladt til den 25. maj for sorterne Alcmaria, Goulvena, Pénélope og Starlette og til den 15. juni for sorterne Amandine, BF 15, Charlotte og Roseval«.

læses: »Vanding er tilladt til den 25. maj for sorterne Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette og Carrera og til den 15. juni for sorterne Amandine, BF 15, Charlotte og Roseval.«

Stk. 10 i varespecifikationens afsnit om fremstillingsmetoden ændres som følger:

I stedet for: »Kartoflerne skal have et tørstofindhold på mellem 15 og 19 % for sorterne Alcmaria, Goulvena, Pénélope og Starlette og mellem 16 og 19,5 % for sorterne Amandine, BF15, Charlotte og Roseval.«

læses: »Kartoflerne skal have et tørstofindhold på mellem 15 og 19 % for sorterne Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette og Carrera og mellem 16 og 19,5 % for sorterne Amandine, BF15, Charlotte og Roseval.«

Krav i nationale bestemmelser

I stedet for: »Dekret af 5. februar 1998«

læses: »Dekret om den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré« «.

BILAG II

ENHEDSDOKUMENT

Rådets forordning (EF) nr. 510/2006 om beskyttelse af geografiske betegnelser og oprindelsesbetegnelser for landbrugsprodukter og fødevarer

»POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE«

EF-Nr.: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

☐ **BGB** ☒ **BOB**

1. **Beskyttet oprindelsesbetegnelse**

»Pomme de terre de l'île de Ré«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsproduktet eller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6. Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

Kartofler fra øen Ré er små tidlige kartofler (mindre end 70 mm).

Kartofler med ret til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré« skal stamme fra spisekartoffelsorter (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) og spisekartoffelsorter med fast kød (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).

Kartoflen er kendetegnet ved fast kød og bestemte aromaer med vegetabilske antydninger. Tørstofindholdet ligger på mellem 15 og 19 % for sorterne Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera og mellem 16 et 19,5 % for sorterne Amandine, BF 15, Charlotte og Roseval.

Kartoflerne høstes, inden de er helt modne. Deres skind er fint og kan let fjernes ved almindelig skrabning (lette at pille).

Det drejer sig om en sæsonbestemt afgrøde, der kun må sælges til og med den 31. juli i høståret, og som ikke egner sig til langtidsopbevaring.

Kartofler fra Ré er en frisk grøntsag, der skal afsættes hurtigt efter optagning.

3.3. *Råvarer (udelukkende for forarbejdede produkter)*

Ikke relevant.

3.4. *Foder (udelukkende for produkter af animalsk oprindelse)*

Ikke relevant.

3.5. *Specifikke produktionsetaper, der skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Kartoflerne dyrkes, sorteres og emballeres i det pågældende område.

3.6. *Særlige regler vedrørende tilskæring, rivning, emballering m.v.*

Emballering af kartofler fra Ré i det pågældende område er begrundet ud fra følgende hensyn:

Bevarelse af produktets ægthed

Emballering af kartofler fra Ré i det pågældende område sker i distributionsemballager, der højst må indeholde 25 kg. De anvendte emballeringsmetoder garanterer identifikation af kartoflerne og deres oprindelse og bidrager således til at garantere kartoflernes sporbarhed.

Bevarelse af kartoflernes egenskaber

Kartofler fra Ré afsættes udelukkende som friske kartofler, og det er derfor nødvendigt at emballere dem hurtigt efter optagningen.

Kartofler fra Ré høstes desuden, inden de er helt modne, og de er derfor et sart produkt. Det bør undgås at udsætte kartoflerne for stød, som kan påvirke skindet og give sår og brune pletter. Producenterne udviser derfor stor omhu under høsten, men også når kartoflerne sorteres, for at bevare deres egenskaber.

3.7. *Særlige mærkningsregler*

På kartoflernes emballage er der anbragt en etikette med den kontrollerede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré« og i samme synsfelt angivelse af betegnelsens navn og benævnelsen »appellation d'origine contrôlée« eller »AOC«, der skal være anbragt umiddelbart under betegnelsens navn.

4. Afgrænsning af det geografiske område

Det afgrænsede produktionsområde for kartofler med ret til den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré« er beliggende på øen Ré og svarer til visse arealer i følgende kommuner: Canton d'Ars-en-Ré: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines; Canton de Saint-Martin de Ré: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin de Ré.

5. Tilknytning til det geografiske område

5.1. *Det geografiske områdes specificitet*

Øen Ré ligger ved den franske Atlanterhavskyst med en klimatisk privilegeret beliggenhed, der er kendetegnet ved følgende:

— mange solskinstimer og stor lysintensitet

— små mængder regn, men regn fra februar til maj

— varme og voldsomme østenvinde.

Disse klimafaktorer, der er karakteristiske for et klima af middelhavstype, er fordelagtige for dyrkningen af tidlige kartofler, fordi de tillader en tidlig vækst (lys, varme og vand).

Virkningerne af de lavere nedbørsmængder end på fastlandet og fordampningen opvejes af forekomsten af grundvandsmængder, som er så store, at det er muligt at vande afgrøderne, når knoldene dannes og vokser.

På Ré dyrkes der kartofler på kalkholdige kystarealer med sandholdigt lag på en kalksokkel. Jordbunden er let, tør, gennemsivelig og opvarmes hurtigt, hvad der fremmer en tidlig vækst af kartoflerne. Kartoffeldyrkerne på Ré har vidst at drage fordel af disse klima- og jordbundsforhold og udvikle en kartoffelproduktion med metoder, der er præget af lokale sædvaner. Dyrkningsmetodernes originale karakter fremgår af følgende:

— Gødskningsmetoder: udbringning af organisk materiale om efteråret, navnlig i form af tang (organisk gødning i form af tang, der høstes på øens strande). Denne organiske gødning, der er en vigtig rigdom på øen, var længe den eneste mulighed for organisk gødning. Tangen nedbrydes hurtigere end kogødning og skulle medføre færre sygdomme.

— Læggekartoflerne sættes i tætte rækker, i ringe dybde og under et meget tyndt lag jord. Hovedformålet er på én gang at beskytte mod vinden og fremme spiringen.

5.2. *Produktets specificitet*

Kartoflerne fra Ré er kendte, fordi de kan markedsføres før tidlige kartofler fra fastlandet.

De er små (70 % af de høstede kartofler måler mellem 30 og 60 mm).

Kartoflerne har fast kød og bestemte aromaer med vegetabilske antydninger.

5.3. *Tilknytning mellem det geografiske område og kvaliteten eller produktets egenskaber (for BOB), eller en specifik kvalitet, ry eller en anden egenskab ved produktet (for BGB)*

Den tidlige produktion af kartofler på Ré skyldes dels det særlige klima på Ré og de udvalgte og særdeles velegnede dyrkningsarealer.

Kartofler fra Ré markedsføres tidligere end kartofler fra fastlandet, uden at dyrkningen foregår i væksthuse eller under overdækning, fordi øens klima og de milde temperaturer gør det muligt at sætte læggekartoflerne tidligt, og de mange solskinstimer og de milde temperaturer bidrager til en hurtig vækst.

De af producenterne udvalgte dyrkningsarealer bidrager også til den tidlige vækst. Den lette og gennemsivelige jordbund opvarmes meget hurtigt, og overskudsmængder af regn, der er skadelige for udviklingen af kartoflernes rødder og knolde, fjernes hurtigt.

For at udnytte disse vilkår plantes kartoflerne på Ré i ringe dybde.

Den lette jordbund bidrager også til knoldenes kvalitet, der høstes, inden de er helt modne. Kartoflerne er sarte og derfor følsomme over for de mindste stød, herunder også under høsten, og de udvalgte arealer er derfor sandholdige og stenfrie.

Læggekartoflerne sættes tæt og i tætte rækker, som kun hyppes let for at beskytte mod de nu og da voldsomme vinde på øen.

Disse beplantningsforhold med den tætte placering medfører de små kartofler, der er karakteristiske for kartoffeldyrkningen på Ré.

De organoleptiske egenskaber ved kartofler fra Ré bidrager både til udvalget af kartoffelsorter og den tidlige produktion af disse kartofler, og sammen med jordbundens beskaffenhed resulterer de i kartofler, som er faste i kødet og afgiver vegetabilske og forårsagtige aromaer.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

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