KOMISJONI MÄÄRUS (EL) nr 352/2010,

23. aprill 2010,

millega kiidetakse heaks väikesed muudatused kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registrisse kantud nimetuse spetsifikaadis [„Pomme de terre de l'île de Ré" (KPN)]

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 20. märtsi 2006. aasta määrust (EÜ) nr 510/2006, ([1]) eriti selle artikli 9 lõike 2 teist lauset,

ning arvestades järgmist:

(1) Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõike 1 esimese lõigu kohaselt tutvus komisjon Prantsusmaa taotlusega saada heakskiit komisjoni määrusega (EÜ) nr 2400/96, ([2]) mida on muudetud määrusega (EÜ) nr 1187/2000, ([3]) registreeritud kaitstud päritolunimetuse „Pomme de terre de l'île de Ré" spetsifikaadi muudatustele.

(2) Taotlusega soovitakse spetsifikaati muuta, lisades kaitstud päritolunimetusega „Pomme de terre de l'île de Ré" hõlmatud kartulisortide nimekirja toidukartuli rühma sordi „Carrara". See tagaks päritolunimetuse põhiomaduste säilimise.

(3) Komisjon on kõnealused muudatused läbi vaadanud ja leidnud, et need on põhjendatud. Kuna muudatused on väikesed määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 tähenduses, võib komisjon need heaks kiita ilma kõnealuse määruse artiklites 5, 6 ja 7 kirjeldatud menetluskorda järgimata,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA MÄÄRUSE:

Artikkel 1

Kaitstud päritolunimetuse „Pomme de terre de l'île de Ré" spetsifikaati muudetakse vastavalt käesoleva määruse I lisale.

Artikkel 2

Ajakohastatud koonddokument on esitatud käesoleva määruse II lisas.

Artikkel 3

Käesolev määrus jõustub kahekümnendal päeval pärast selle avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas.*

Käesolev määrus on tervikuna siduv ja vahetult kohaldatav kõikides liikmesriikides.

Brüssel, 23. aprill 2010

Komisjoni nimel
president
José Manuel BARROSO

([1]) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.
([2]) EÜT L 327, 18.12.1996, lk 11.
([3]) EÜT L 133, 6.6.2000, lk 19.

I LISA

Kaitstud päritolunimetuse „Pomme de terre de l'île de Ré" spetsifikaadis on heaks kiidetud järgmised muudatused.

Tootmismeetod

Spetsifikaadis esitatud rubriigi Tootmismeetod teist lõiku muudetakse järgmiselt:

lause: „Kaitstud päritolunimetusega „Pomme de terre de l'île de Ré" tähistatakse toidukartuleid sordist „Alcmaria", „Goulvena", „Pénélope" „Starlette" ja lauakartuleid sordist „Amandine", „BF15", „Charlotte" või „Roseval"."

asemel tuleb lugeda: „Kaitstud päritolunimetusega „Pomme de terre de l'île de Ré" tähistatakse toidukartuleid sordist „Alcmaria", „Goulvena", „Pénélope", „Starlette" või „Carrera" ning lauakartuleid sordist „Amandine", „BF15", „Charlotte" või „Roseval"".

Spetsifikaadis esitatud rubriigi Tootmismeetod seitsmendat lõiku muudetakse järgmiselt:

lause: „Sorte „Alcamaria", „Goulvena", „Pénélope" ja „Starlette" võib kasta 25. maini ning sorte „Amandine", „BF15", „Charlotte" ja „Roseval" 15. juunini."

asemel tuleb lugeda: „Sorte „Alcmaria", „Goulvena", „Pénélope" „Starlette" ja „Carrera" võib kasta 25. maini ning sorte „Amandine", „BF15", „Charlotte" ja „Roseval" 15. juunini".

Spetsifikaadis esitatud rubriigi Tootmismeetod kümnendat lõiku muudetakse järgmiselt:

lause: „Sortide „Alcmaria", „Goulvena", „Pénélope" ja „Starlette" puhul peab kartuli kuivainesisaldus jääma vahemikku 15–19 % ning sortide „Amandine", „BF15", „Charlotte" ja „Roseval" puhul vahemikku 16–19,5 %."

asemel tuleb lugeda: „Sortide „Alcmaria", „Goulvena", „Pénélope", „Starlette" ja „Carrera" puhul peab kartuli kuivainesisaldus jääma vahemikku 15–19 % ning sortide „Amandine", „BF15", „Charlotte" ja „Roseval" puhul vahemikku 16–19,5 %".

Riiklikud nõuded

Lauseosa: „5. veebruari 1998. aasta dekreet"

asemel tuleb lugeda: „Dekreet kaitstud päritolunimetuse „Pomme de terre de l'île de Ré" kohta".

II LISA

KOONDDOKUMENT

Nõukogu määrus (EÜ) nr 510/2006 põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta

„POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE"

EÜ nr: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

☐ **KGT** ☒ **KPN**

1. **Nimetus**

„Pomme de terre de l'île de Ré"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

Kartul „Pomme de terre de l'île de Ré" on väike (alla 70 mm) varajane kartul.

Kaitstud päritolunimetusega „Pomme de terre de l'île de Ré" tähistatakse toidukartuleid sordist „Alcmaria", „Goulvena", „Pénélope", „Starlette" või „Carrera" ning lauakartuleid sordist „Amandine", „BF15", „Charlotte" või „Roseval".

Kartulile on iseloomulik tiheda tekstuuriga viljaliha ning eriline taimse alatooniga lõhn. Sortide „Alcmaria", „Goulvena", „Pénélope", „Starlette" ja „Carrera" puhul peab kartuli kuivainesisaldus jääma vahemikku 15–19 % ning sortide „Amandine", „BF15", „Charlotte" ja „Roseval" puhul vahemikku 16–19,5 %.

Enne lõplikku valmimist korjatuna on kartuli koor õhuke ja tuleb kergesti ühe tõmbega ära (koorega mugulad).

Kartul on hooajasaadus, seda tohib lasta turule üksnes koristusaasta 31. juulini (k.a) ning see pole mõeldud pikaks säilitamiseks.

Kartulit „Pomme de terre de l'île de Ré" käsitletakse kui värsket juurvilja, mis tuleb turule lasta kohe pärast korjamist.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Ei kohaldata.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

Ei kohaldata.

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kartulid kasvatatakse, sorteeritakse, jaotatakse suuruse järgi ja pakendatakse geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

Kartuli „Pomme de terre de l'île de Ré" pakendamine piirkonnas on põhjendatud järgmiste asjaoludega:

Toote autentsuse säilitamine

Kartuli „Pomme de terre de l'île de Ré" pakendatakse päritolupiirkonnas jaotuspakenditesse, mille tootekaal ei tohi olla üle 25 kg. Pakendamisviisi alusel saab identifitseerida partiisid ja nende päritolu, tagades nii toote jälgitavuse.

K a r t u l i o m a d u s t e s ä i l i t a m i n e

Kartul „Pomme de terre de l'île de Ré" lastakse turule üksnes värskelt ning seetõttu on vaja mugulad kiiresti pärast korjamist pakendada.

Lisaks võetakse kartul „Pomme de terre de l'île de Ré" üles enne lõplikku valmimist, mis muudab kartuli õrnaks tooteks. Kartul ei tohi saada lööke, mis koort kahjustaksid, seda lõhuksid või pruuniks muudaksid. Kartuli iseloomulike omaduste säilitamiseks peavad tootjad pöörama seega erilist tähelepanu kartulivõtule, sorteerimisele ja pakendamisele.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Kaitstud päritolunimetusega kartuli „Pomme de terre de l'île de Ré" märgisel peab olema samavõrra nähtav nii nimetus „Pomme de terre de l'île de Ré" kui ka sõnad „appellation d'origine contrôlée" (kaitstud päritolunimetus) või lühend „AOP" (KPN), mis peab olema vahetult nimetuse all.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud päritolunimetusega kartuli „Pomme de terre de l'île de Ré" määratletud tootmispiirkond asub Ré saarel ja hõlmab maatükke, mis asuvad järgmiste kommuunide territooriumil: 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. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Ile de Ré asub Atlandi ookeanis ning on kliima poolest soodsas olukorras, kuna kliimale on iseloomulik:

— palju päikest ja valgust;

— võrdlemisi vähene sademetehulk, kuid sademeid esineb veebruarist maini;

— soojad ja tugevad tuuled.

Need vahemerelisele kliimale omased näitajad võimaldavad varajast vegetatsiooniperioodi (valgus, soojus, vesi) ja sobivad varajase kartuli kasvatamiseks.

Sademeid on vähem kui mandril ning niiskuse aurumine mullast ja taimedelt on suur, kuid seda asjaolu tasakaalustab piisavate veevarude olemasolu, mis võimaldab kasta kultuure eelkõige mugulate kujunemisel ja valmimisel.

Kartulikasvatuseks ette nähtud alad saarel asuvad lubjasel aluspõhjal olevatel liivase tekstuuriga gleistunud rannikumuldadel. Need on kerged kuivad, õhku läbilaskvad mullad, mille soojenemine toimub kiiresti, mis ongi sobiv varajase kartuli kasvatamiseks. Saare kartulikasvatajad on osanud neid kliima- ja mullastikuga seotud eeliseid ära kasutada, et mugulaid kohalike kinnistunud tavade järgi edukalt kasvatada. Kartulikasvatuse omapäraks on eelkõige:

— maa väetamine: sügisel väetatakse põllud orgaanilise ainega, mis koosneb saare rannikult kogutud lagunenud merevetikatest ja kannab nime *varech*. See orgaaniline väetis on saare majapidamiste jaoks tõeline rikkus ning pikka aega kasutati seda ainukese orgaanilise aine allikana maa viljakuse parandamiseks. *Varech* kõduneb kiiremini kui loomasõnnik ning selles on vähem haigust levitavaid baktereid;

— kartul pannakse maha väikese vaovahega vagudesse, mis ei ole sügavad, ning kaetakse väga õhukese mullakihiga. Kartulit on vaja kaitsta tuulte eest, soodustades samal ajal taime tärkamist.

5.2. *Toote eripära*

Ile de Ré saare kartul on tuntud tänu sellele, et ta on varajasem, kui mandril kasvavad varajased sordid.

Kartul on väike, 70 % korjatava koguse mõõtmetest jääb vahemikku 30–60 mm.

Kartulile on iseloomulik tiheda tekstuuriga viljaliha ning taimse alatooniga eriline lõhn.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Kartul „Pomme de terre de l'île de Ré" on varajane tänu saare omapärasele kliimale ja eriti sobivale mulla.

„Pomme de terre de l'île de Ré" on varajasem kui mandril kasvavad sordid, ilma et seda kasvatataks katmikalal või varju all; saare kliima, eelkõige mahedate temperatuuride tõttu saab kartulit vara maha panna, mistõttu saab mugul seejärel palju päikesevalgust ja soojust, et kiirelt kasvada.

Varajasele kasvule aitab kaasa ka tootjate valitud mullapinnas. Kerged ja õhku läbilaskvad mullad soojenevad väga kiiresti, lastes kaduda liigsel niiskusel, mis pärsiks kartuli juurte ja mugula kujunemist.

Et neid soodsaid tingimusi ära kasutada, ei panda kartuleid maha liiga sügavasse mulda.

Kerge muld aitab kaasa ka mugula kvaliteedile, mis enne täielikku valmimist korjatuna on õrn ja seega vastuvõtlik vähimatelegi löökidele, k.a korjamise käigus saadutele, seega on valitud põldude liivane ja mitte kivine pind väga oluline.

Kartul pannakse maha tihedalt ja kaetakse õhukese mullakihiga, vaod on väikese vahega, et taimed saaksid mõnikord väga tugevatele saare tuultele vastu panna.

Kartuli kasvatamise tingimused, eelkõige tihedus tingib kartuli „Pomme de terre de l'île de Ré" iseloomuliku väikese mõõdu.

Kartuli „Pomme de terre de l'île de Ré" organoleptilised omadused tulenevad nii sordivalikust kui ka kartuli varajasest iseloomust, saare pinnase mõjude tõttu ei muutu kartul keetmisel muredaks ning lõhnab taimede järgi ja kevadiselt.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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