# KOMISSION ASETUS (EU) N:o 352/2010,

## annettu 23 päivänä huhtikuuta 2010,

## erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisten muutosten hyväksymisestä [Pomme de terre de l'île de Ré (SAN)]

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ([1]) ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan toisen virkkeen,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Ranskan pyynnön muuttaa komission asetuksella (EY) N:o 2400/96 ([2]), sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 1187/2000 ([3]), rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen "Pomme de terre de l'île de Ré" eritelmää.

(2) Pyynnön tarkoituksena on muuttaa eritelmää lisäämällä lajike "Carrera" luetteloon perunalajikkeista, joita voidaan käyttää suojatun alkuperänimityksen "Pomme de terre de l'île de Ré" tuotannossa luokassa "syötäväksi tarkoitetut lajikkeet". Käytännöillä varmistetaan nimityksen keskeisten ominaisuuksien säilyminen.

(3) Komissio on tutkinut kyseiset muutokset ja katsonut niiden olevan perusteltuja. Koska muutokset ovat asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan mukaisesti vähäisiä, komissio voi hyväksyä ne ilman kyseisen asetuksen 5, 6 ja 7 artiklassa kuvattua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen "Pomme de terre de l'île de Ré" eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

*2 artikla*

Päivitetty yhtenäinen asiakirja on tämän asetuksen liitteessä II.

*3 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 23 päivänä huhtikuuta 2010.

*Komission puolesta*
José Manuel BARROSO
*Puheenjohtaja*

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) EYVL L 327, 18.12.1996, s. 11.
([3]) EYVL L 133, 6.6.2000, s. 19.

*LIITE I*

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Pomme de terre de l'île de Ré” eritelmän muutokset seuraavasti:

**Tuotantomenetelmä**

Muutetaan eritelmässä tuotantomenetelmää käsittelevän osion toinen kohta seuraavasti:

Korvataan: ”Perunoiden, joista voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä ”Pomme de terre de l'île de Ré”, on oltava syötäväksi tarkoitettuja perunalajikkeita (Alcmaria, Goulvena, Pénélope ja Starlette) ja kiinteämaltoisia syötäväksi tarkoitettuja perunalajikkeita (Amandine, BF15, Charlotte ja Roseval).”

seuraavasti: ”Perunoiden, joista voidaan käyttää tarkistettua alkuperänimitystä ”Pomme de terre de l'île de Ré ”, on oltava syötäväksi tarkoitettuja perunalajikkeita (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette ja Carrera) ja kiinteämaltoisia syötäväksi tarkoitettuja perunalajikkeita (Amandine, BF15, Charlotte ja Roseval).”

Muutetaan eritelmässä tuotantomenetelmää käsittelevän osion seitsemäs kohta seuraavasti:

Korvataan: ”Lajikkeiden Alcamaria, Goulvena, Pénélope ja Starlette keinokastelu on sallittu 25. päivään toukokuuta ja lajikkeiden Amandine, BF 15, Charlotte ja Roseval 15. päivään kesäkuuta.”

seuraavasti: ”Lajikkeiden Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette ja Carrera keinokastelu on sallittu 25. päivään toukokuuta ja lajikkeiden Amandine, BF 15, Charlotte ja Roseval 15. päivään kesäkuuta.”

Muutetaan eritelmässä tuotantomenetelmää käsittelevän osion kymmenes kohta seuraavasti:

Korvataan: ”Lajikkeiden Alcmaria, Goulvena, Pénélope ja Starlette perunoiden kuiva-ainepitoisuuden on oltava 15–19 prosenttia ja lajikkeiden Amandine, BF15, Charlotte ja Roseval 16–19,5 prosenttia.”

seuraavasti: ”Lajikkeiden Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette ja Carrera perunoiden kuiva-ainepitoisuuden on oltava 15–19 prosenttia ja lajikkeiden Amandine, BF15, Charlotte ja Roseval 16–19,5 prosenttia.”

**Kansalliset vaatimukset**

Korvataan: ”5 päivänä helmikuuta 1998 annettu asetus”

seuraavasti: ”Tarkistetusta alkuperänimityksestä ”Pomme de terre de l'île de Ré” annettu asetus”

*LIITE II*

**YHTENÄINEN ASIAKIRJA**

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006

**”POMME DE TERRE DE L’ILE DE RE”**

EY-Nro: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

☐ **SMM** ☒ **SAN**

1. **Suojatun alkuperänimityksen nimi**

”Pomme de terre de l’île de Ré”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Pomme de terre de l’île de Ré on pienikokoinen varhaisperuna (alle 70 mm).

Perunoiden, joista voidaan käyttää suojattua alkuperänimitystä ”Pomme de terre de l’île de Ré”, on oltava syötäväksi tarkoitettuja perunalajikkeita (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette ja Carrera) ja kiinteämaltoisia syötäväksi tarkoitettuja perunalajikkeita (Amandine, BF 15, Charlotte ja Roseval).

Perunalle on luonteenomaista kiinteämaltoisuus ja kasviksiin viittaavat aromivivahteet. Lajikkeiden Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette ja Carrera perunoiden kuiva-ainepitoisuus on 15–19 prosenttia ja lajikkeiden Amandine, BF 15, Charlotte ja Roseval 16–19,5 prosenttia.

Peruna korjataan ennen täyttä kypsyysastetta, joten kuori on ohut ja irtoaa helposti pelkästään hieromalla (ohutkuorinen mukula).

Kyseessä on kausiluonteinen tuote, jota voidaan pitää kaupan ainoastaan satovuoden 31 päivään heinäkuuta saakka ja joka ei sovellu pitkäkestoiseen varastointiin.

Pomme de terre de l’île de Ré on tuorevihannes, joka on saatettava myyntiin nopeasti sadonkorjuun jälkeen.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

Ei sovelleta

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Ei sovelleta

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Perunat tuotetaan, lajitellaan, luokitellaan ja pakataan maantieteellisellä alueella.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Pakkaaminen Pomme de terre de l’île de Rén maantieteellisellä alueella on perusteltua seuraavista syistä:

Tuotteen aitouden takaaminen:

Peruna pakataan Pomme de terre de l’Ile de Rén maantieteellisellä alueella enintään 25 kg:n jakelupakkauksiin. Pakkausmenetelmillä taataan erien ja niiden alkuperän tunnistaminen sekä perunoiden jäljitettävyys.

Perunan ominaisuuksien säilyttäminen:

Pomme de terre de l'île de Ré -perunaa pidetään kaupan ainoastaan tuoreena: peruna on siis pakattava nopeasti sadonkorjuun jälkeen.

Pomme de terre de l'île de Ré korjataan ennen täyttä kypsyysastetta, joten se on herkkä tuote. Olisi vältettävä iskuja, jotka voivat vaurioittaa kuorta ja aiheuttaa pinnan rikkoutumisen ja tummumisen. Tuottajat harjoittavatkin erityistä huolellisuutta sadonkorjuun sekä lajittelun ja pakkaamisen aikana perunan ominaisuuksien säilyttämiseksi.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Tarkistetun alkuperänimityksen "Pomme de terre de l'île de Ré" saaneiden perunoiden merkinnöissä on samassa kentässä alkuperänimityksen nimi ja heti sen alapuolella maininta "Appellation d'origine contrôlée" tai "AOC".

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Suojatun alkuperänimityksen "Pomme de terre de l'île de Ré" saaneiden perunoiden rajattu tuotantoalue sijaitsee Ile de Rén saarella. Tuotantoaluetta ovat tietyt viljelylohkot seuraavien kuntien alueella: Ars-en-Rén kantoni: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré ja Saint-Clément-des-Baleines; Saint-Martin de Rén kantoni: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré ja Saint-Martin de Ré.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Atlantin rannikolla sijaitsevalla Ile de Rén saarella vallitsee erityinen ilmasto, jolle seuraavat tekijät ovat luonteenomaisia:

— paljon auringonpaistetta ja valoa

— vähän sadetta helmikuusta toukokuuhun

— lämpimät ja voimakkaat tuulet.

Nämä Välimeren ilmastotyypille ominaiset ilmastotekijät suosivat varhaisperunan viljelyä, sillä peruna kehittyy varhain (valo, lämpö, vesi).

Mannerta vähäisempi sademäärä yhdessä kokonaishaihdunnan kanssa korvautuvat sen ansiosta, että saarella on riittävät vesivarat, joiden avulla viljelyksiä voidaan kastella varsinkin mukuloiden muotoutuessa ja kasvaessa.

Perunanviljelykseen varatut lohkot sijaitsevat Ile de Rén saarella lähellä merenrantaa kalkkikiviperustalla sijaitsevilla hiekkamailla. Maa-aines on kevyttä, kuivaa ja vettä läpäisevää sekä lämpiää nopeasti, mikä suosii varhaisperunan tuotantoa. Pomme de terre de l'île de Rén tuottajat ovat osanneet hyödyntää näitä erityisiä ilmaston ja maaperän tarjoamia etuja viljelläkseen perunaa menestyksekkäästi paikallisin menetelmin. Seuraavat seikat tekevät viljelymenetelmistä erityislaatuisia:

— Lannoitusmenetelmät: orgaanisen aineksen, varsinkin merilevän lisääminen syksyllä (merilevä on saaren rannoilta kerätty orgaaninen lannoite). Tämä orgaaninen lannoite, saaren erityinen rikkaus, on pitkään ollut ainoa orgaanisen aineksen lähde. Merilevä maatuu nopeammin kuin naudanlanta, ja sen pitäisi olla kasvitautien kannalta suotuisampaa.

— Peruna istutetaan kapeilla riviväleillä, melko lähelle pintaa ja peitetään hyvin kevyesti. Näin viljelyksiä suojataan tuulelta ja edistetään kasvua.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Pomme de terre de l'île de Rén maine perustuu sen varhaiseen kypsymiseen verrattuna mantereen varhaislajikkeisiin.

Peruna on pienikokoista, 70 prosenttia sadosta on 30–60 mm suuria mukuloita.

Sille on luonteenomaista kiinteämaltoisuus ja kasviksiin viittaavat aromivivahteet.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Pomme de terre de l'île de Rén varhainen kypsyminen johtuu Ile de Rén saaren erityisestä ilmastosta ja viljelyyn erityisen sopivasta maaperästä.

Pomme de terre de l'île de Ré kypsyy varhemmin kuin mantereen varhaislajikkeet, vaikka viljely ei tapahdu kasvihuoneissa tai suojan alla. Saaren ilmasto ja varsinkin leudot lämpötilat mahdollistavat varhaisen istutuksen. Näin viljelykset saavat paljon valoa ja kasvu on nopeaa.

Lisäksi viljelylohkojen laatu suosii varhaista kypsymistä. Kevyt ja vettä läpäisevä maa-aines lämpiää hyvin nopeasti. Liika kosteus ei pääse haittaamaan perunan juurten ja mukuloiden kehitystä.

Pomme de terre de l'île de Ré istutetaan melko lähelle pintaa, jotta se voi hyödyntää näitä suotuisia edellytyksiä.

Maa-aineksen keveys vaikuttaa lisäksi mukuloiden laatuun, sillä ennen täyttä kypsyysastetta korjattavat mukulat ovat herkkiä eivätkä kestä vähäisiäkään iskuja edes sadonkorjuuhetkellä. Perunaa viljelläänkin sen vuoksi hiekkaisilla, ei kivisellä pelloilla.

Perunat istutetaan tiuhaan kapeilla riviväleillä mataliin vakoihin, jotta istutukset selviäisivät saaren joskus hyvinkin voimakkaista tuulista.

Pomme de terre de l'Île de Rén pieni koko johtuu istutusolosuhteista, erityisesti tiuhasta istutuksesta.

Pomme de terre de l'Île de Rén aistinvaraiset ominaisuudet johtuvat lajikevalinnasta ja perunan varhaisuudesta. Kun nämä seikat yhdistyvät saaren maaperään, perunat pysyvät keitettäessä hyvin koossa ja saavat kasviksiin ja kevääseen viittaavan aromin.

**Eritelmän julkaisuviite**

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