REGOLAMENTO (UE) N. 352/2010 DELLA COMMISSIONE

del 23 aprile 2010

recante approvazione di modifiche minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pomme de terre de l'île de Ré (DOP)]

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 ([1]), in particolare l'articolo 9, paragrafo 2, seconda frase,

considerando quanto segue:

(1) A norma dell'articolo 9, paragrafo 1, primo comma, del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione ha esaminato la domanda della Francia relativa all'approvazione di una modifica degli elementi del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pomme de terre de l'île de Ré», registrata con il regolamento (CE) n. 2400/96 della Commissione ([2]) come modificato dal regolamento (CE) n. 1187/2000 ([3]).

(2) La domanda ha lo scopo di modificare il disciplinare di produzione aggiungendo la varietà Carrera all'elenco delle varietà di patate che possono essere utilizzate nell'ambito della DOP «Pomme de terre de l'île de Ré» nella categoria «varietà da consumo». Queste pratiche garantiscono la salvaguardia delle caratteristiche essenziali della denominazione.

(3) La Commissione ha esaminato le modifiche e le ritiene giustificate. Poiché si tratta di modifiche minori ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 510/2006, la Commissione può approvarle senza seguire la procedura di cui agli articoli 5, 6 e 7 di detto regolamento,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Il disciplinare della denominazione di origine protetta «Pomme de terre de l'île de Ré» è modificato in conformità all'allegato I del presente regolamento.

Articolo 2

Il documento unico aggiornato è riportato nell'allegato II del presente regolamento.

Articolo 3

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 23 aprile 2010.

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

([1]) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.
([2]) GU L 327 del 18.12.1996, pag. 11.
([3]) GU L 133 del 6.6.2000, pag. 19.

ALLEGATO I

Nel disciplinare della denominazione di origine protetta «Pomme de terre de l'île de Ré» sono approvate le seguenti modifiche.

Metodo di ottenimento

Alla voce «Metodo di ottenimento» del disciplinare di produzione, il secondo paragrafo è così modificato:

anziché: «Le patate che possono avvalersi della denominazione di origine controllata "Pomme de terre de l'île de Ré" devono derivare dalle varietà di patate da consumo (Alcmaria, Goulvena, Pénélope e Starlette) e dalle varietà di patate da consumo a polpa consistente (Amandine, BF 15, Charlotte e Roseval).»,

leggasi: «Le patate che possono avvalersi della denominazione di origine controllata "Pomme de terre de l'île de Ré" devono derivare dalle varietà di patate da consumo (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette e Carrera) e dalle varietà di patate da consumo a polpa consistente (Amandine, BF 15, Charlotte e Roseval).».

Alla voce «Metodo di ottenimento» del disciplinare di produzione, il settimo paragrafo è così modificato:

anziché: «L'irrigazione è autorizzata fino al 25 maggio per le varietà Alcamaria, Goulvena, Pénélope e Starlette e fino al 15 giugno per le varietà Amandine, BF 15, Charlotte e Roseval.»,

leggasi: «L'irrigazione è autorizzata fino al 25 maggio per le varietà Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette e Carrera e fino al 15 giugno per le varietà Amandine, BF 15, Charlotte e Roseval.».

Alla voce «Metodo di ottenimento» del disciplinare di produzione, il decimo paragrafo è così modificato:

anziché: «La percentuale di sostanza secca delle patate deve essere compresa tra il 15 e il 19% per le varietà Alcmaria, Goulvena, Pénélope e Starlette e tra il 16 e il 19,5% per le varietà Amandine, BF 15, Charlotte e Roseval.»,

leggasi: «La percentuale di sostanza secca delle patate deve essere compresa tra il 15 e il 19% per le varietà Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette e Carrera e tra il 16 e il 19,5% per le varietà Amandine, BF 15, Charlotte e Roseval.».

Condizioni nazionali

Anziché: «Decreto del 5 febbraio 1998»,

leggasi: «Decreto relativo alla denominazione di origine controllata "Pomme de terre de l'île de Ré"».

ALLEGATO II

DOCUMENTO UNICO

Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari

«POMME DE TERRE DE L'ILE DE RÉ»

N. CE: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

☐ **IGP** ☒ **DOP**

1. **Denominazione della DOP**

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di (1)*

La Pomme de terre de l'île de Ré è una patata primaticcia di piccolo calibro (inferiore a 70 mm).

Le patate che possono avvalersi della denominazione di origine protetta «Pomme de terre de l'île de Ré» devono derivare dalle varietà di patate da consumo (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette e Carrera) e dalle varietà di patate da consumo a polpa consistente (Amandine, BF 15, Charlotte e Roseval).

Questa patata è caratterizzata dalla polpa consistente e da aromi specifici con note vegetali. La percentuale di sostanza secca è compresa tra il 15 e il 19 % per le varietà Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette e Carrera e tra il 16 e il 19,5 % per le varietà Amandine, BF 15, Charlotte e Roseval.

Questa patata è raccolta prima della maturazione completa; la buccia si stacca senza difficoltà quando viene grattata.

Si tratta di una produzione stagionale che può essere messa in vendita solo fino al 31 luglio dell'anno di raccolta. Il prodotto non si presta a una conservazione prolungata.

La Pomme de terre de l'île de Ré è un ortaggio fresco che deve essere commercializzato rapidamente dopo la raccolta.

3.3. *Materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

Non pertinente.

3.4. *Alimenti per animali (solo per prodotti di origine animale)*

Non pertinente.

3.5. *Fasi specifiche della produzione che devono avvenire nella zona geografica identificata*

Le patate vengono prodotte, selezionate, classificate e confezionate nella zona.

3.6. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, condizionamento, ecc.*

Il condizionamento della Pomme de terre de l'île de Ré nella zona geografica è giustificato dagli obiettivi indicati di seguito.

Salvaguardia dell'autenticità del prodotto

Il condizionamento della Pomme de terre de l'île de Ré nella zona geografica avviene in imballaggi di peso non superiore a 25 kg destinati alla distribuzione. Le modalità di condizionamento garantiscono l'identificazione delle partite e della loro origine, contribuendo in tal modo a garantire la tracciabilità delle patate.

Salvaguardia delle caratteristiche della patata

La Pomme de terre de l'île de Ré è un prodotto commercializzato esclusivamente fresco: è quindi necessario procedere rapidamente al condizionamento dopo la raccolta.

La Pomme de terre de l'île de Ré è inoltre raccolta prima della maturazione completa, il che ne fa un prodotto fragile. Occorre evitare gli urti, che possono provocare un'alterazione dell'epidermide con ferite e imbrunimento. I produttori effettuano perciò con particolare cura non solo la raccolta, ma anche le operazioni di cernita e di condizionamento per salvaguardare le caratteristiche della patata.

3.7. *Norme specifiche relative all'etichettatura*

L'etichettatura delle patate a denominazione di origine controllata «Pomme de terre del l'île de Ré» reca, nello stesso campo visivo, il nome della denominazione e la dicitura «appellation d'origine contrôlée» o «AOC», che deve figurare immediatamente sotto il nome della denominazione.

4. Definizione concisa della zona geografica

La zona delimitata di produzione delle patate che possono avvalersi della denominazione di origine protetta «Pomme de terre de l'île de Ré» è situata nell'isola di Ré e corrisponde ad alcuni appezzamenti sul territorio dei comuni seguenti: cantone di Ars-en-Ré: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines; cantone di Saint-Martin de Ré: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin de Ré.

5. Legame con la zona geografica

5.1. *Specificità della zona geografica*

L'isola di Ré, nell'Atlantico, gode di condizioni climatiche particolarmente propizie:

— elevato soleggiamento e forte luminosità;

— pluviometria poco abbondante ma presente da febbraio a maggio;

— esposizione a venti caldi e forti.

Questi fattori, caratteristici di un clima di tipo mediterraneo, favoriscono la coltivazione delle patate primaticce in quanto permettono uno sviluppo vegetativo precoce (luce, caldo, acqua).

Gli effetti di precipitazioni più scarse di quelle del continente abbinate all'evapotraspirazione sono compensati dall'esistenza di sufficienti riserve idrogeologiche, che permettono di irrigare le colture, in particolare al momento della formazione e della crescita del tubero.

Nell'isola di Ré gli appezzamenti riservati alla produzione di patate sono situati su terreni costieri a tessitura sabbiosa su basamento calcareo. Si tratta di terreni leggeri, asciutti e permeabili, che si scaldano rapidamente favorendo la produzione precoce delle patate. I produttori di patate dell'isola di Ré hanno saputo approfittare di queste risorse pedoclimatiche per ottenere un ottimo prodotto attraverso pratiche radicate nelle abitudini locali. L'originalità delle pratiche colturali è caratterizzata in particolare dagli aspetti seguenti:

— i metodi di fertilizzazione sono caratterizzati dall'apporto di materia organica in autunno, in particolare sotto forma di «*varech*» (concime organico costituito da alghe marine raccolte sulle spiagge dell'isola); questo concime, vera e propria ricchezza del patrimonio insulare, è stato per molto tempo l'unico ammendante organico disponibile. Il *varech* si decompone più rapidamente del letame bovino e provocherebbe meno malattie;

— la coltivazione è effettuata su filari ravvicinati, poco in profondità, sotto strati molto sottili di terra, sia per proteggere le piante dal vento, sia per favorire l'emergenza.

5.2. *Specificità del prodotto*

La Pomme de terre de l'île de Ré deve la propria fama alla precocità rispetto alle patate primaticce del continente.

Una sua caratteristica è costituita dal piccolo calibro (il 70 % delle patate raccolte sono di calibro compreso tra 30 e 60 mm).

Ulteriori caratteristiche sono la polpa consistente e aromi specifici con connotazioni vegetali.

5.3. *Legame causale fra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)*

La precocità della Pomme de terre de l'île de Ré è dovuta sia al particolare clima dell'isola di Ré sia alla scelta di terreni particolarmente adatti alla coltivazione di questo ortaggio.

La Pomme de terre de l'île de Ré è più precoce delle patate prodotte sul continente, malgrado non sia coltivata né in serra né in coltura protetta, in quanto il clima dell'isola, e in particolare le temperature miti, consentono di seminare precocemente, in modo che le patate possano beneficiare del clima tiepido e soleggiato per emergere rapidamente.

Anche la natura dei terreni scelti dai produttori favorisce tale precocità. I terreni leggeri e permeabili si scaldano rapidamente evacuando l'umidità in eccesso, che è dannosa per lo sviluppo radicale della patata e per lo sviluppo del tubero.

Affinché possa giovarsi di queste condizioni propizie, la Pomme de terre de l'île de Ré è piantata a scarsa profondità.

I terreni leggeri concorrono anch'essi a determinare la qualità dei tuberi che, raccolti prima della maturazione completa, sono fragili e perciò estremamente sensibili agli urti, anche al momento della raccolta: gli appezzamenti scelti sono quindi sabbiosi e non pietrosi.

La coltivazione è effettuata su filari ravvicinati, ad alta densità, con un piccolo rincalzo per conferire alle piante maggiore resistenza ai venti talvolta violenti dell'isola.

Le condizioni colturali descritte, in particolare la densità di impianto, spiegano il calibro ridotto che caratterizza la Pomme de terre de l'île de Ré.

Le caratteristiche organolettiche della Pomme de terre de l'île de Ré sono riconducibili sia alla scelta delle varietà sia alla precocità di questa patata; questi fattori, coniugati alle caratteristiche del terreno dell'isola, concorrono alla produzione di una patata che, con la cottura, mantiene una polpa soda e sprigiona aromi vegetali e primaverili.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

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