REGOLAMENT TAL-KUMMISSJONI (UE) Nru 352/2010

tat-23 ta' April 2010

li japprova emendi minuri fl-ispeċifikazzjoni ta' prodott b'denominazzjoni elenkata fir-reġistru tad-denominazzjonijiet protetti tal-oriġini u tal-indikazzjonijiet ġeografiċi protetti [Pomme de terre de l'île de Ré (DPO)]

IL-KUMMISSJONI EWROPEA,

Wara li kkunsidrat it-Trattat dwar il-Funzjonament tal-Unjoni Ewropea,

Wara li kkunsidrat ir-Regolament tal-Kunsill (KE) Nru 510/2006 tal-20 ta' Marzu 2006 [1], u b'mod partikolari t-tieni fraži tal-Artikolu 9(2) tiegħu,

Billi:

(1) Skont l-ewwel subparagrafu tal-Artikolu 9(1) tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, il-Kummissjoni eżaminat it-talba ta' Franza għall-approvazzjoni ta' emenda fl-ispeċifikazzjoni tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Pomme de terre de l'île de Ré", irreġistrata bir-Regolament tal-Kummissjoni (KE) Nru 2400/96 [2], kif emendat bir-Regolament (KE) Nru 1187/2000 [3].

(2) It-talba għandha l-għan li temenda l-ispeċifikazzjoni billi iżżid il-varjetà Carrera mal-lista tal-varjetajiet ta' patata awtorizzata għall-produzzjoni tad-DPO "Pomme de terre de l'île de Ré" fil-kategorija "varjetajiet għall-konsum". Dawn il-prattiki jiżguraw iż-żamma tal-karatteristiki essenzjali tad-denominazzjoni.

(3) Il-Kummissjoni eżaminat l-emendi konċernati u kkonkludiet li huma ġustifikati. Billi l-emendi huma minuri skont l-Artikolu 9 tar-Regolament (KE) Nru 510/2006, il-Kummissjoni tista' tapprovahom mingħajr ma tirrikorri għall-proċedura stipulata fl-Artikoli 5, 6 u 7 tal-istess Regolament,

ADOTTAT DAN IR-REGOLAMENT:

Artikolu 1

L-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Pomme de terre de l'île de Ré" hija b'dan emendata skont l-Anness I ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 2

Id-dokument uniku aġġornat jidher fl-Anness II ta' dan ir-Regolament.

Artikolu 3

Dan ir-Regolament għandu jidħol fis-seħħ fl-għoxrin jum wara dak tal-pubblikazzjoni tiegħu f'*Il-Ġurnal Uffiċjali tal-Unjoni Ewropea*.

Dan ir-Regolament għandu jorbot fl-intier tiegħu u japplika direttament fl-Istati Membri kollha.

Magħmul fi Brussell, it-23 ta' April 2010.

Għall-Kummissjoni
Il-President
José Manuel BARROSO

[1] ĠU L 93, 31.3.2006, p. 12.
[2] ĠU L 327, 18.12.1996, p. 11.
[3] ĠU L 133, 6.6.2000, p. 19.

ANNESS I

B'dan huma approvati l-emendi li ġejjin fl-ispeċifikazzjoni tal-prodott tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Pomme de terre de l'île de Ré"

Metodu ta' produzzjoni

It-tieni paragrafu tat-taqsima dwar il-metodu ta' produzzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huwa emendat bid-dispożizzjonijiet li jsegwu:

minflok: "Il-patata li hija intitolata għad-denominazzjoni protetta tal-oriġini 'Pomme de terre de l'île de Ré' għandha toriġina mill-varjetajiet ta' patata għall-ikel (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) u ta' patata għall-ikel ta' laħma soda (Amandine, BF 15, Charlotte, Roseval).",

jinqara: "Il-patata li hija intitolata għad-denominazzjoni protetta tal-oriġini 'Pomme de terre de l'île de Ré' għandha toriġina mill-varjetajiet ta' patata għall-ikel (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) u ta' patata għall-ikel ta' laħma soda (Amandine, BF 15, Charlotte, Roseval).".

Is-seba' paragrafu tat-taqsima dwar il-metodu ta' produzzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huwa emendat bid-dispożizzjonijiet li ġejjin:

minflok: "L-irrigazzjoni hija awtorizzata sal-25 ta' Mejju għall-varjetajiet Alcmaria, Goulvena, Pénélope u Starlette, u sal-15 ta' Ġunju għall-varjetajiet Amandine, BF 15, Charlotte u Roseval.",

jinqara: "L-irrigazzjoni hija awtorizzata sal-25 ta' Mejju għall-varjetajiet Alcamaria, Goulvena, Pénélope, Starlette u Carrera, u sal-15 ta' Ġunju għall-varjetajiet Amandine, BF 15, Charlotte u Roseval.".

L-għaxar paragrafu tat-taqsima dwar il-metodu ta' produzzjoni tal-ispeċifikazzjoni tal-prodott huwa emendat bid-dispożizzjonijiet li jsegwu:

Minflok: "Il-kontenut ta' materja xotta tal-patata għandha tkun bejn 15 u 19 % għall-varjetajiet Alcmaria, Goulvena, Pénélope u Starlette, u 16 sa 19,5 % għall-varjetajiet Amandine, BF 15, Charlotte u Roseval.",

jinqara: "Il-kontenut ta' materja xotta tal-patata għandha tkun bejn 15 u 19 % għall-varjetajiet Alcmaria, Goulvena, Pénélope Starlette u Carrera, u 16 sa 19,5 % għall-varjetajiet Amandine, BF 15, Charlotte u Roseval."

Rekwiżiti nazzjonali

Minflok: "Digriet tal-5 ta' Frar 1998",

jinqara: "Digriet dwar id-denominazzjoni protetta tal-oriġini 'Pomme de terre de l'île de Ré' ".

ANNESS II

DOKUMENT UNIKU

Regolament (KE) Nru 510/2006 tal-Kunsill dwar il-protezzjoni tal-indikazzjonijiet ġeografiċi u d-denominazzjonijiet tal-oriġini għall-prodotti agrikoli u tal-ikel

"POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE"

Nru CE: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

☐ **IĠP** ☒ **DPO**

1. **Isem tad-DPO**

"Pomme de terre de l'île de Ré"

2. **Stat membru jew pajjiż terz**

Franza

3. **Deskrizzjoni tal-prodott agrikolu jew tal-oġġett tal-ikel**

3.1. *Tip ta' prodott*

Klassi 1.6. Frott, ħaxix u ċereali, ipproċessati jew mhumiex

3.2. *Deskrizzjoni tal-prodott li japplika għalih l-isem tal-punt 1*

Il-pomme de terre de l'île de Ré hija patata bikrija ta' daqs żgħir (inqas minn 70 mm).

Il-patata li hija intitolata għad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Pomme de terre de l'Ile de Ré" għandha toriġina mill-varjetajiet ta' patata għall-ikel (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) u ta' patata għall-ikel ta' laħma soda (Amandine, BF 15, Charlotte, Roseval).

Hija kkaratterizzata minn konsistenza ta' laħma soda kif ukoll aromi speċifiċi tal-pjanti. Il-kontenut ta' materja xotta tal-patata għandha tkun bejn 15 u 19 % għall-varjetajiet Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera, u bejn 16 u 19,5 % għall-varjetajiet Amandine, BF 15, Charlotte u Roseval.

Tinġabar qabel il-maturità sħiħa, il-ġilda tagħha hija fina u tinqala' faċilment sempliċement bi brix ħafif (tuberi jitqaxxru).

Hija produzzjoni tal-istaġun li ma tistax titqiegħed għall-bejgħ qabel il-31 ta' Lulju (inkluż), tas-sena tal-ġabra u li mhix tajba għall-konservazzjoni fit-tul.

Il-pomme de terre de l'île de Ré hija ħaxixa friska li trid titpoġġa fis-suq malajr wara li tinqala' mill-art.

3.3. *Materja prima (għall-prodotti pproċessati biss)*

Mhux rilevanti

3.4. *Għalf (għall-prodotti li ġejjin mill-annimali biss)*

Mhux rilevanti

3.5. *Fażijiet speċifiċi fil-produzzjoni li jridu jsiru fiż-żona ġeografika identifikata*

Il-patata tiġi kkoltivata, magħżula, mqassma u ppakkjata fiż-żona.

3.6. *Regoli speċifiċi applikabbli għat-tqattigħ, għat-taħkik, l-ippakkjar, eċċ.*

L-ippakkjar fiż-żona tal-pomme de terre de l'île de Ré hija ġustifikata fid-dawl tal-għanijiet li jsegwu:

Preżervazzjoni tal-awtenticità tal-prodott:

L-ippakkjar tal-pommes de terre de l'Ile de Ré fiż-żona isir f'pakketti li ma jistgħux jaqbżu il-25 kg. It-tipi ta' pakkett jiżguraw l-identifikazzjoni tal-lottijiet u tal-oriġini tagħhom, filwaqt li jikkontribwixxu il-garanzija ta' intraċċar tal-patata.

Preżervazzjoni tal-karatteristiki tal-patata:

Il-pomme de terre de l'île de Ré hija prodott li jitpoġġa frisk biss fis-suq: għalhekk huwa meħtieġ li tgħaddi għall-ippakkjar malajr wara li tinqala' mill-art.

Barra minn hekk, il-pomme de terre de l'île de Ré tinġabar qabel il-maturità sħiħa u għalhekk hija prodott fraġli. Għandhom jiġi evitati skossi li jistgħu jbiddlu l-qoxra: daqqiet u tbenġil. Ukoll, il-produtturi jagħtu attenzjoni partikolari fl-istadju tal-ġbir kif ukoll fil-livell ta' tqaxxir u ppakkjar sabiex jinżammu l-karatteristiki tal-patata.

3.7. *Regoli speċifiċi dwar it-tikkettar*

It-tikkettar tal-patata bid-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Pomme de terre de l'île de Ré" fiha kemm l-isem tad-denominazzjoni protetta tal-oriġini kif ukoll il-kitba "denominazzjoni protetta tal-oriġini" jew "DPO" li għandha tidher eżatt taħt l-isem tad-denominazzjoni.

4. Delimitazzjoni taż-żona ġeografika

Iż-żona indikata tal-produzzjoni tal-patata li hija intitolata għad-denominazzjoni protetta tal-oriġini "Pomme de terre de l'île de Ré" tinsab fuq l'îlede Ré u tikkorrispondi għal ċerti artijiet li jinsabu fit-territorju tal-muniċipalitajiet li jsegwu: 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. Rabta maż-żona ġeografika

5.1. *Speċifiċità taż-żona ġeografika*

L-Ile de Ré, li tinsab fuq in-naħa tal-Atlantiku, hija sit privileġġjat fuq il-pjan klimatiku, ikkaratterizzat minn:

— ħafna xemx u dawl,

— xita mhux abbondanti iżda preżenti minn Frar sa Mejju,

— esponiment għal riħ sħun u qawwi.

Dawn il-fatturi klimatiċi tipiċi ta' klima Mediterranja, huma favorevoli għall-kultivazzjoni ta' patata bikrija billi tippermetti żvilupp bikri (dawl, sħana, ilma).

L-effetti tal-preċipitazzjoni inferjuri fil-kontinent flimkien mal-evapotraspirazzjoni huma kumpensati mill-eżistenza ta' biżżejjed riżervi idroġeoloġiki li jippermettu l-irrigazzjoni ta' kultivazzjonijiet, b'mod partikolari fil-mument tal-formazzjoni u tat-tkabbir tat-tuberu.

Fuq l'îlede Ré, l-artijiet riżervati għal-kultivazzjoni tal-patata jinsabu fuq artijiet kostali b'ħamrija bil-kalċju u konsistenza mrammla fuq bażi tal-kalċju. Dawn huma artijiet ħfief, nexfin li jiffiltraw u li jwasslu għal tisħin rapidu, li jiffavorixxu l-kultivazzjoni bikrija tal-patata. Il-kultivaturi tal-pommes de terre de l'île de Ré għarfu jisiltu partijiet minn dawn il-vantaġġi klimatiċi u pedoloġiki biex il-kultivazzjoni ta' dan it-tuberu ssir sew, skont il-metodi marbutin mad-drawwiet lokali, L-oriġinalità tal-metodi kulturali huma kkaratterizzzati, partikolarment:

— mill-metodi ta' fertilizazzjoni: Użu ta' materja organika fil-ħarifa, partikolarment fil-forma ta' alka (fertilizzant organiku magħmul minn alka tal-baħar miġbura mill-bajjiet ta' l'île). Dan il-fertilizzant organiku, rikkezza ġenwina tal-patrimonju tal-gżira, ilu żmien l-unika riżorsa ta' kompost organiku. L-alka tiddekomponi iktar malajr mid-demel tal-bhejjem tal-ifrat u inqas twassal għall-mard.

— permezz tat-tħawwil f'ringieli kompatti, mhux fondi, taħt saff ta' ħamrija ratba. Sabiex tiġi protetta mir-riħ u tiffavorixxi l-ġbir tagħha.

5.2. *Speċifiċità tal-prodott*

Il-pomme de terre de l'île de Ré hija magħrufa għal kemm hija bikrija meta mqabbla ma' patata bikrija tal-kontinent.

Hija kkaratterizata minn daqs żgħir, 70 % tal-kwantitajiet miġbura huma bejn 30 u 60 mm.

Hija kkaratterizzata minn laħma ta' konsistenza soda kif ukoll aromi speċifiċi tal-pjanti.

5.3. *Rabta kawżali bejn iż-żona ġeografika u l-kwalità jew il-karatteristiċi tal-prodott (għal DPO) jew il-kwalità, ir-reputazzjoni jew karatteristiċi oħra speċifiċi tal-prodott (għal IĠP)*

Il-pomme de terre de l'île de Ré hija bikrija minħabba il-klima partikolari tal-île de Ré u għażla ta' artijiet adattati b'mod partikulari.

Il-pomme de terre de l'île de Ré hija aktar bikrija minn dik tal-kontinent mingħajr l-użu ta' kultivazzjoni fis-serer jew għall-kenn, billi l-klima tal-gżira u b'mod notevoli t-temperaturi tajbin tagħha jippermettu kultivazzjoni bikrija li tieħu vantaġġ mid-dawl tax-xemx u klima ħelwa biex tikber malajr.

It-tip ta' art magħżula mill-kultivaturi ukoll twassal biex il-patata timmatura kmieni. L-artijiet ħfief u li jiskulaw jisħnu malajr u jneħħu l-umdità żejda li hija ħażina għall-iżvilupp tal-għeruq tal-patata u l-iżvilupp tat-tuberu.

Sabiex tagħmel użu minn dawn il-kundizzjonijiet favorevoli, il-pommes de terre de l'île de Ré ma tiġix miżrugħa fil-fond.

L-artijiet ħfief jikkontribwixxu għall-kwalità tat-tuberi li, billi jinġabru qabel tmiem il-maturità tagħhom, huma għalhekk fraġli u b'hekk sensittivi għall-inqas skoss anke waqt il-ġbir, mqiegħda f'raba' mrammla u mingħajr.

Il-kultivazzjonijiet huma magħmulin minn densitajiet għolja u ringieli kompatti taħt qoxra dgħajfa li tilqa' r-riħ tal-gżira li xi kultant ikun qawwi.

Dawn il-kundizzjonijiet tal-kultivazzjonijiet, b'mod partikolari d-densità jirriżultaw fid-daqs żgħir li jikkaratterizza il-pomme de terre de l'île de Ré.

Il-karatteristiċi organolettiċi tal-pomme de terre de l'îlede Ré jiddependu kemm mill-għażla ta' varjetajiet kif ukoll tal-karatteristika bikrija ta' din il-patata li, flimkien mat-territorju tal-gżira, jirriżultaw f'patata li tibqa' sħiħa u tagħti aroma ta' ħaxix u tar-rebbiegħa.

Referenza għall-pubblikazzjoni tal-ispeċifikazzjoni

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