VERORDENING (EU) Nr. 352/2010 VAN DE COMMISSIE

van 23 april 2010

houdende goedkeuring van minimale wijzigingen van het productdossier van een benaming die is opgenomen in het register van beschermde oorsprongsbenamingen en beschermde geografische aanduidingen [Pomme de terre de l'île de Ré (BOB)]

DE EUROPESE COMMISSIE,

Gelet op het Verdrag betreffende de werking van de Europese Unie,

Gelet op Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad van 20 maart 2006 ([1]), en met name op artikel 9, lid 2, tweede zin,

Overwegende hetgeen volgt:

(1) Overeenkomstig artikel 9, lid 1, eerste alinea, van Verordening (EG) nr. 510/2006 heeft de Commissie de aanvraag van Frankrijk beoordeeld voor de goedkeuring van een wijziging van onderdelen van het productdossier van de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré", die bij Verordening (EG) nr. 2400/96 ([2]) van de Commissie, zoals gewijzigd bij Verordening (EG) nr. 1187/2000 ([3]), is geregistreerd.

(2) De aanvraag betreft een wijziging van het productdossier waarbij aan de lijst van aardappelrassen die de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré" mogen dragen, het ras Carrera wordt toegevoegd in de categorie „consumptierassen". Deze methoden staan borg voor het behoud van de essentiële kenmerken van de benaming.

(3) De Commissie heeft de bedoelde wijzigingen onderzocht en acht ze gerechtvaardigd. Aangezien het minimale wijzigingen betreft in de zin van artikel 9 van Verordening (EG) nr. 510/2006, kan de Commissie deze wijzigingen goedkeuren zonder gebruik te maken van de in de artikelen 5, 6 en 7 van die verordening omschreven procedure,

HEEFT DE VOLGENDE VERORDENING VASTGESTELD:

Artikel 1

Het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré" wordt gewijzigd overeenkomstig bijlage I bij deze verordening.

Artikel 2

Het bijgewerkte enig document is opgenomen in bijlage II bij deze verordening.

Artikel 3

Deze verordening treedt in werking op de twintigste dag volgende op die van haar bekendmaking in het *Publicatieblad van de Europese Unie*.

Deze verordening is verbindend in al haar onderdelen en is rechtstreeks toepasselijk in elke lidstaat.

Gedaan te Brussel, 23 april 2010.

Voor de Commissie
De voorzitter
José Manuel BARROSO

([1]) PB L 93 van 31.3.2006, blz. 12.
([2]) PB L 327 van 18.12.1996, blz. 11.
([3]) PB L 133 van 6.6.2000, blz. 19.

BIJLAGE I

De volgende wijzigingen van het productdossier voor de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré" worden goedgekeurd:

Werkwijze voor het verkrijgen van het product

De tweede alinea van de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier wordt als volgt gewijzigd:

De tekst:	„De aardappelen die de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré" mogen dragen, moeten tot de consumptieaardappelrassen Alcmaria, Goulvena, Pénélope, of Starlette of tot de consumptierassen van vaste aardappelen Amandine, BF 15, Charlotte en Roseval behoren."
wordt vervangen door:	„De aardappelen die de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré" mogen dragen, moeten tot volgende de consumptieaardappelrassen behoren: Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette en Carrera ; of tot de volgende consumptierassen van vaste aardappelen: Amandine, BF 15, Charlotte en Roseval.".

De zevende alinea van de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier wordt als volgt gewijzigd:

De tekst:	„Irrigatie is toegestaan tot 25 mei voor de rassen Alcamaria, Goulvena, Pénélope en Starlette en tot 15 juni voor de rassen Amandine, BF 15, Charlotte en Roseval."
wordt vervangen door:	„Irrigatie is toegestaan tot 25 mei voor de rassen Alcamaria, Goulvena, Pénélope, Starlette en Carrera en tot 15 juni voor de rassen Amandine, BF 15, Charlotte en Roseval.".

De tiende alinea van de rubriek „Werkwijze voor het verkrijgen van het product" van het productdossier wordt als volgt gewijzigd:

De tekst:	„Het drogestofgehalte van de aardappelen moet 15 tot 19 % bedragen voor de rassen Alcmaria, Goulvena, Pénélope en Starlette en 16 tot 19,5 % voor de rassen Amandine, BF 15, Charlotte en Roseval."
wordt vervangen door:	„Het drogestofgehalte van de aardappelen moet 15 tot 19 % bedragen voor de rassen Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette en Carrera en 16 tot 19,5 % voor de rassen Amandine, BF 15, Charlotte en Roseval.".

Nationale eisen

De tekst:	„Decreet van 5 februari 1998"
wordt vervangen door:	„Decreet betreffende de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré".".

BIJLAGE II

ENIG DOCUMENT

Verordening (EG) nr. 510/2006 van de Raad inzake de bescherming van geografische aanduidingen en oorsprongsbenamingen van landbouwproducten en levensmiddelen

„POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE"

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

☐ **BGA** ☒ **BOB**

1. **Naam**

„Pomme de terre de l'île de Ré"

2. **Lidstaat of derde land**

Frankrijk

3. **Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel**

3.1. *Productcategorie:*

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. *Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is*

„Pommes de terre de l'île de Ré" zijn kleine primeuraardappelen (met een diameter van minder dan 70 mm).

De aardappelen die de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré" mogen dragen, moeten tot de consumptierassen Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette of Carrera of tot de consumptierassen met vast vruchtvlees Amandine, BF 15, Charlotte of Roseval behoren.

De aardappelen worden gekenmerkt door hun vastheid en hun specifieke plantenaroma's. Het drogestofgehalte van de aardappelen bedraagt 15 tot 19 % voor de rassen Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette en Carrera en 16 tot 19,5 % voor de rassen Amandine, BF 15, Charlotte en Roseval.

De aardappelen worden geoogst voordat ze geheel rijp zijn en hebben een dunne schil die gemakkelijk kan worden verwijderd door ze te schrapen (dunschillige knol).

Het gaat om een seizoensgebonden teelt; de aardappelen mogen slechts tot en met 31 juli van het jaar waarin ze zijn geoogst, in de handel worden gebracht en ze zijn niet geschikt om lang te worden bewaard.

De „Pomme de terre de l'île de Ré" is een verse groente die snel na het rooien in de handel moet worden gebracht.

3.3. *Grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)*

Niet van toepassing.

3.4. *Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong)*

Niet van toepassing.

3.5. *Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden*

De aardappelen worden geteeld, gesorteerd, op grootte gesorteerd en verpakt binnen het productiegebied.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken, enz.*

Het voorschrift dat de aardappelen van het eiland Ré in het productiegebied moeten worden verpakt, is gerechtvaardigd op grond van de volgende doelstellingen:

Het behoud van de authenticiteit van het product:

De „Pommes de terre de l'île de Ré" worden in het productiegebied verpakt in kleinverpakkingen van maximaal 25 kg. Dankzij de verpakkingsmethoden kunnen de partijen en hun oorprong worden geïdentificeerd, wat bijdraagt aan de traceerbaarheid van de aardappelen.

Het behoud van de kenmerken van de aardappel :

De „Pomme de terre de l'île de Ré" is een product dat enkel vers in de handel wordt gebracht: na het rooien moet dus snel tot het verpakken worden overgegaan.

Hij wordt bovendien geoogst voor hij geheel rijp is en is daardoor schadegevoelig. Schokken die schade aan de schil kunnen veroorzaken (kneuzingen en stootblauw), moeten worden voorkomen. Om de kenmerken van de aardappels te behouden, leggen de telers daarom grote zorg aan de dag tijdens de rooifase, maar ook bij het sorteren en het verpakken.

3.7. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering*

Op het etiket van de aardappelen die de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré" mogen dragen, moet de vermelding „Pomme de terre de l'île de Ré" zijn aangebracht, met onmiddellijk daaronder de vermelding „appellation d'origine controlée" of „AOC".

4. Beknopte omschrijving van de afbakening van het geografische gebied

Het afgebakende productiegebied van de aardappelen die de beschermde oorsprongsbenaming „Pomme de terre de l'île de Ré" mogen dragen, omvat bepaalde akkers op het grondgebied van de volgende gemeenten op het eiland Ré: in het kanton Ars-en-Ré: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines; in het kanton Saint-Martin-de-Ré: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin de Ré.

5. Verband met het geografische gebied

5.1. *Specificiteit van het geografische gebied*

Het eiland Ré, dat gelegen is voor de Atlantische kust, neemt op klimatologisch vlak een bevoorrechte plaats in, die wordt gekenmerkt door:

— veel zon en een hoge lichtintensiteit;

— een beperkte neerslaghoeveelheid, maar met regenval van februari tot mei;

— een blootstelling aan harde, warme winden.

Deze klimatologische factoren, die eigen zijn aan een mediterraan klimaat, zijn gunstig voor het telen van primeur-aardappelen omdat ze de voorwaarden scheppen voor een vroege plantengroei (licht, warmte, water).

Het gecombineerde effect van de verdamping en van het feit er minder neerslag valt dan op het vasteland wordt gecompenseerd door de aanwezigheid van voldoende grondwaterreserves om de teelten te bevloeien, met name op het moment van de knolaanleg en -groei.

De voor de aardappelteelt bestemde akkers van het eiland Ré liggen op kalkrijke zandige kustbodems op een ondergrond van kalksteen. Het zijn lichte, droge, doorlaatbare bodems die snel opwarmen, wat een vroege aardappelteelt ten goede komt. De aardappeltelers van het eiland Ré hebben de troeven van het klimaat en de bodem weten uit te spelen om volgens traditionele plaatselijke gebruiken een succes te maken van de teelt van dit knolgewas. Bepalend voor de eigenheid van de teelttradities zijn met name:

— de bemestingsmethoden : de aanvoer van organisch materiaal in de herfst, met name in de vorm van zeegras (organische meststof bestaande uit zeewier dat gewonnen wordt op de stranden van het eiland). Deze organische bemesting, die de ware rijkdom van het erfgoed van het eiland vormt, was lange tijd de enige bodemverbeteraar. Zeegras wordt sneller afgebroken dan rundermest en veroorzaakt minder ziekten.

— het poten met een kleine rijafstand, op geringe diepte, onder een zeer dunne laag aarde. Het gaat er telkens om bescherming te bieden tegen de wind en de groei te bevorderen.

5.2. *Specificiteit van het product*

De „Pommes de terre de l'île de Ré" hebben hun faam te danken aan hun vroege beschikbaarheid in vergelijking met de primeuraardappelen van het vasteland.

Ze worden gekenmerkt door hun kleine omvang; zeventig procent van de oogst heeft een diameter tussen dertig en zestig mm.

Typisch is de stevige textuur van hun vruchtvlees alsook de specifieke aroma's met plantaardige toetsen.

5.3. *Causaal verband tussen het geografische gebied en de kwaliteit of de kenmerken van het product (voor een BOB) dan wel van een bepaalde hoedanigheid, de faam of een ander kenmerk van het product (voor een BGA)*

Dankzij het specifieke klimaat van het eiland Ré en de keuze van uiterst geschikte gronden is de „Pomme de terre de l'île de Ré" zeer vroeg rijp.

De aardappelen zijn vroeger rijp dan die van het vasteland zonder dat daarvoor een beroep op kasteelt of beschutte teelt wordt gedaan: het klimaat van het eiland, en met name zijn milde temperaturen, maken het mogelijk de aardappelen vroeg te poten en vervolgens komen ze snel op dankzij het zonnige en milde klimaat.

De aard van de bodems die de producenten uitkiezen, draagt evenzeer bij aan die vroegrijpheid. De lichte en doorlatende ondergrond warmt zeer snel op en daarbij ontsnapt het overtollige vocht dat nefast is voor de wortelvorming van de aardappel en de knolaanleg.

De aardappelen worden op geringe diepte gepoot zodat zij deze gunstige omstandigheden kunnen benutten.

De lichte bodems dragen bovendien bij aan de kwaliteit van de knollen, die omdat zij worden geoogst voor ze geheel rijp zijn, kwetsbaar zijn en dus gevoelig zijn voor de minste schokken, ook tijdens de oogst; daarom wordt er voor zandige en niet-stenige percelen gekozen.

Het poten gebeurt met een hoge dichtheid en een kleine rijafstand onder een lichte aanaarding die bescherming biedt tegen de soms hevige winden op het eiland.

Deze teeltcondities, met name de pootdichtheid, liggen aan de basis van de geringe omvang die typisch is voor de „Pomme de terre de l'île de Ré".

De organoleptische kenmerken van de „Pommes de terre de l'île de Ré" zijn een gevolg van zowel de rassenkeuze als van de vroegrijpheid van de aardappelen, die in combinatie met de bodem van het eiland ervoor zorgen dat deze aardappelen vastkokend zijn en plantaardige lentearoma's vrijgeven.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

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