REGULAMENTO (UE) N.º 352/2010 DA COMISSÃO

de 23 de Abril de 2010

que aprova alterações menores do caderno de especificações relativo a uma denominação inscrita no registo das denominações de origem protegidas e das indicações geográficas protegidas [Pomme de terre de l'île de Ré (DOP)]

A COMISSÃO EUROPEIA,

Tendo em conta o Tratado sobre o Funcionamento da União Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho, de 20 de Março de 2006 [1], e, nomeadamente, o seu artigo 9.º, n.º 2, segunda frase,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 9.º, n.º 1, primeiro parágrafo, do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão examinou o pedido da França tendo em vista a aprovação de uma alteração dos elementos do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Pomme de terre de l'île de Ré», registada pelo Regulamento (CE) n.º 2400/96 da Comissão [2], com a redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 1187/2000 [3].

(2) O pedido tem por objectivo alterar o caderno de especificações, acrescentando a variedade Carrera à lista das variedades de batata admitidas para a produção da DOP «Pomme de terre de l'île de Ré» na categoria «variedades de consumo». Estas práticas asseguram a manutenção das características essenciais da denominação.

(3) A Comissão examinou as alterações em causa e concluiu que são justificadas. Dado tratar-se de alterações menores, na acepção do artigo 9.º do Regulamento (CE) n.º 510/2006, a Comissão pode aprová-las sem recorrer ao procedimento descrito nos artigos 5.º, 6.º e 7.º do referido regulamento,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

O caderno de especificações da denominação de origem protegida «Pomme de terre de l'île de Ré» é alterado em conformidade com o anexo I do presente regulamento.

Artigo 2.º

O documento único actualizado figura no anexo II do presente regulamento.

Artigo 3.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 23 de Abril de 2010.

Pela Comissão

O Presidente

José Manuel BARROSO

---

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

ANEXO I

São aprovadas as seguintes alterações do caderno de especificações da denominação de origem protegida «Pomme de terre de l'île de Ré»:

Método de obtenção

O segundo parágrafo da rubrica «Método de obtenção» do caderno de especificações é alterado pelas disposições seguintes:

Onde se lê: «As batatas com direito à denominação de origem protegida "Pomme de terre de l'île de Ré" devem provir das variedades de batatas de consumo (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) e de batatas de consumo de polpa firme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).».

deve ler-se: «As batatas com direito à denominação de origem protegida "Pomme de terre de l'île de Ré" devem provir das variedades de batatas de consumo (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) e de batatas de consumo de polpa firme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).».

O sétimo parágrafo da rubrica «Método de obtenção» do caderno de especificações é alterado pelas disposições seguintes:

Onde se lê: «A irrigação é autorizada até 25 de Maio para as variedades Alcamaria, Goulvena, Pénélope e Starlette, e até 15 de Junho para as variedades Amandine, FB 15, Charlotte e Roseval.».

deve ler-se: «A irrigação é autorizada até 25 de Maio para as variedades Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette e Carrera, e até 15 de Junho para as variedades Amandine, FB 15, Charlotte e Roseval.».

O décimo parágrafo da rubrica «Método de obtenção» do caderno de especificações é alterado pelas disposições seguintes:

Onde se lê: «O teor de matéria seca da batata deve situar-se entre 15 e 19 % para as variedades Alcmaria, Goulvena, Pénélope e Starlette, e entre 16 e 19,5 % para as variedades Amandine, BF15, Charlotte e Roseval.»

deve ler-se: «O teor de matéria seca da batata deve situar-se entre 15 e 19 % para as variedades Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette e Carrera, e entre 16 e 19,5 % para as variedades Amandine, BF15, Charlotte e Roseval.»

Exigências nacionais

Onde se lê: «Decreto de 5 de Fevereiro de 1998»

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem protegida "Pomme de terre de l'île de Ré".»

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Regulamento (CE) n.º 510/2006 do Conselho relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

«POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE»

N.º CE: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

☐ **IGP** ☒ **DOP**

1. **Nome**

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente à denominação indicada no ponto 1*

O produto «Pomme de terre de l'île de Ré» é uma batata primor de pequeno calibre (inferior a 70 mm).

A batata com direito à denominação de origem protegida «Pomme de terre de l'île de Ré» deve provir de variedades de batata de consumo (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) e de batata de consumo de polpa firme (Amandine, BF15, Charlotte e Roseval).

A «Pomme de terre de l'île de Ré» caracteriza-se por possuir consistência firme, bem como por aromas específicos com uma nota vegetal. O teor de matéria seca situa-se entre 15 e 19 % para as variedades Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera e entre 16 e 19,5 % para as variedades Amandine, FB 15, Charlotte e Roseval.

Colhida antes de estar completamente madura, a sua casca é fina e destaca-se facilmente ao ser raspada (tubérculo cuja pele se retira por simples fricção).

Trata-se de uma produção sazonal que só pode ser posta à venda até 31 de Julho, inclusive, do ano de colheita e que não é apropriada para conservação.

A «Pomme de terre de l'île de Ré» é um legume fresco que deve ser comercializado rapidamente após o arranque.

3.3. *Matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

Não aplicável

3.4. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal)*

Não aplicável

3.5. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

A batata é produzida, triada, calibrada e acondicionada na área identificada.

3.6. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc.*

O acondicionamento na área de produção da «Pomme de terre de l'île de Ré» justifica-se em relação aos objectivos seguintes:

Preservação da autenticidade do produto:

O acondicionamento na área de produção da «Pomme de terre de l'île de Ré» é efectuado em embalagens de distribuição que não podem exceder 25 kg. Os modos de acondicionamento garantem a identificação dos lotes e a sua origem, contribuindo assim para garantir a rastreabilidade da batata.

Preservação das características da batata:

A «Pomme de terre de l'île de Ré» é um produto unicamente comercializado fresco, sendo, por conseguinte, necessário proceder ao acondicionamento rapidamente após o arranque.

Além disso, a «Pomme de terre de l'île de Ré» é colhida antes de estar completamente madura e é, por esse motivo, um produto frágil. Convém evitar os choques que possam acarretar uma alteração da epiderme, como as contusões e o escurecimento. Deste modo, os produtores dedicam uma atenção especial à fase da colheita, bem como à triagem e ao acondicionamento, a fim de preservar as características da batata.

3.7. *Regras específicas relativas à rotulagem*

A rotulagem da batata que beneficia da denominação de origem protegida «Pomme de terre de l'île de Ré» comporta no mesmo campo visual a indicação do nome da denominação e a menção «appellation d'origine contrôlée» (denominação de origem protegida) ou «AOC», que deve figurar imediatamente debaixo do nome da denominação.

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área delimitada de produção da batata com direito à denominação de origem protegida «Pomme de terre de l'île de Ré» situa-se na ilha de Ré e corresponde a determinadas parcelas situadas no território das comunas seguintes: 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. **Relação com a área geográfica**

5.1. *Especificidade da área geográfica*

A ilha de Ré, situada na fachada Atlântica, constitui no plano climatológico um local privilegiado, caracterizado por:

— luz solar e luminosidade importantes,

— baixa precipitação, mas presente de Fevereiro a Maio,

— exposição a ventos quentes e violentos.

Estes factores climáticos próprios de um clima de tipo mediterrânico são favoráveis à cultura de batata primor, permitindo um desenvolvimento vegetativo precoce (luz, calor, água).

Os efeitos de precipitações inferiores às constatadas no continente, conjugadas com a evapotranspiração, são compensados pela existência de reservas hidrogeológicas suficientes que permitem a irrigação das culturas aquando da formação e do crescimento do tubérculo.

Os terrenos reservados à produção da batata situam-se, na ilha de Ré, nos solos costeiros de tipo calcário, com textura arenosa sobre base calcária. Trata-se de solos ligeiros, secos, filtrantes e propícios a um aquecimento rápido, o que favorece a produção de batata temporã. Os produtores da «Pomme de terre de l'île de Ré» souberam tirar partido destas vantagens climatológicas e pedológicas para realizar com êxito a cultura deste tubérculo, segundo práticas assentes nos hábitos locais. A originalidade das práticas de cultura caracteriza-se, nomeadamente:

— pelos métodos de fertilização, que consistem em adicionar matéria orgânica no Outono, nomeadamente sob a forma de algas (estrume orgânico composto de algas marinhas colhidas nas praias da ilha). Este estrume orgânico, verdadeira riqueza do património insular, foi, durante muito tempo, o único recurso de correcção orgânica. As algas decompõem-se mais rapidamente do que os estrumes de bovino e geram menos doenças;

— pela plantação em linhas próximas, a pouca profundidade e sob terra pouco espessa, com o objectivo de proteger as plantas do vento e favorecer o crescimento.

5.2. *Especificidade do produto*

A «Pomme de terre de l'île de Ré» deve a sua notoriedade à sua precocidade em relação às batatas primor do continente.

Caracteriza-se por um pequeno calibre, uma vez que 70 % das quantidades colhidas medem entre 30 e 60 mm.

Caracteriza-se igualmente por uma consistência firme, bem como por aromas específicos com uma nota vegetal.

5.3. *Relação causal entre a área geográfica e a qualidade ou características do produto (para as DOP) ou uma determinada qualidade, a reputação ou outras características do produto (para as IGP).*

A precocidade da «Pomme de terre de l'île de Ré» deve-se simultaneamente ao clima específico da ilha de Ré e aos solos particularmente adaptados.

A «Pomme de terre de l'île de Ré» é mais precoce do que a batata do continente sem ter de se recorrer à cultura em estufa ou sob abrigo, uma vez que o clima da ilha, nomeadamente as suas temperaturas clementes, permite plantações precoces que beneficiam em seguida de um bom número de horas de sol e de temperaturas suaves para crescer rapidamente.

A natureza dos solos escolhidos pelos produtores concorre igualmente para esta precocidade. Os solos ligeiros e filtrantes aquecem muito rapidamente, evacuando os excessos de humidade nefasta para o desenvolvimento das raízes da batata e para o desenvolvimento do tubérculo.

Para obter o maior aproveitamento possível destas condições favoráveis, a «Pomme de terre de l'île de Ré» é plantada a baixa profundidade.

Além disso, os solos ligeiros contribuem para a qualidade dos tubérculos que, colhidos antes de estarem completamente maduros, são frágeis e, por conseguinte, sensíveis ao mínimo choque, incluindo aquando da colheita. As parcelas escolhidas são arenosas e não contêm pedras.

A densidade das plantações é elevada, em linhas próximas e em cômoro, a fim de aumentar a resistência aos ventos que, por vezes, se manifestam de forma violenta na ilha.

Estas condições de plantação, nomeadamente a densidade, estão na origem do pequeno calibre que caracteriza a «Pomme de terre de l'île de Ré».

As características organolépticas da «Pomme de terre de l'île de Ré» devem-se à escolha das variedades e ao carácter primor desta batata que, conjugados com o solo da ilha, garantem que a batata se mantenha firme durante a cozedura e liberte aromas vegetais e primaveris.

Referência à publicação do caderno de especificações

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