REGULAMENTUL (UE) NR. 352/2010 AL COMISIEI

din 23 aprilie 2010

de aprobare a unor modificări minore din caietul de sarcini al unei denumiri înregistrate în Registrul denumirilor de origine protejate și al indicațiilor geografice protejate [Pomme de terre de l'île de Ré (DOP)]

COMISIA EUROPEANĂ,

având în vedere Tratatul privind funcționarea Uniunii Europene,

având în vedere Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului din 20 martie 2006 [1], în special articolul 9 alineatul (2) al doilea paragraf,

întrucât:

(1) În conformitate cu articolul 9 alineatul (1) primul paragraf din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia a examinat cererea Franței de aprobare a unei modificări a elementelor din caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Pomme de terre de l'île de Ré", înregistrată prin Regulamentul (CE) nr. 2400/96 al Comisiei [2], modificat prin Regulamentul (CE) nr. 1187/2000 [3].

(2) Cererea are ca obiect modificarea caietului de sarcini prin adăugarea soiului Carrera la lista soiurilor de cartofi admise pentru producția DOP „Pomme de terre de l'île de Ré" în categoria „soiuri de consum". Aceste practici asigură menținerea caracteristicilor esențiale ale denumirii.

(3) Comisia a examinat modificările în cauză și a hotărât că sunt justificate. Deoarece modificările sunt minore în sensul articolului 9 din Regulamentul (CE) nr. 510/2006, Comisia le poate aproba fără a recurge la procedura prezentată la articolele 5, 6 și 7 din respectivul regulament,

ADOPTĂ PREZENTUL REGULAMENT:

Articolul 1

Caietul de sarcini al denumirii de origine protejate „Pomme de terre de l'île de Ré" se modifică în conformitate cu anexa I la prezentul regulament.

Articolul 2

Documentul unic actualizat este prevăzut în anexa II la prezentul regulament.

Articolul 3

Prezentul regulament intră în vigoare în a douăzecea zi de la data publicării în *Jurnalul Oficial al Uniunii Europene*.

Prezentul regulament este obligatoriu în toate elementele sale și se aplică direct în toate statele membre.

Adoptat la Bruxelles, 23 aprilie 2010.

Pentru Comisie
Președintele
José Manuel BARROSO

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

ANEXA I

Se aprobă următoarele modificări ale caietului de sarcini al denumirii de origine protejate „Pomme de terre de l'île de Ré”:

Metoda de obținere

Al doilea paragraf de la punctul „Metoda de obținere” din caietul de sarcini se modifică după cum urmează:

în loc de: „Cartofii care beneficiază de denumirea de origine controlată «Pomme de terre de l'île de Ré» trebuie să provină din soiuri de cartofi de consum (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) și de cartofi de consum cu miezul tare (Amandine, BF 15, Charlotte, Roseval)”.

se va citi: „Cartofii care beneficiază de denumirea de origine controlată «Pomme de terre de l'île de Ré» trebuie să provină din soiuri de cartofi de consum (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) și de cartofi de consum cu miezul tare (Amandine, BF 15, Charlotte, Roseval)”.

Al șaptelea paragraf de la punctul „Metoda de obținere” din caietul de sarcini se modifică după cum urmează:

în loc de: „Irigarea este autorizată până la 25 mai pentru soiurile Alcmaria, Goulvena, Pénélope și Starlette și până la 15 iunie pentru soiurile Amandine, BF 15, Charlotte și Roseval”.

se va citi: „Irigarea este autorizată până la 25 mai pentru soiurile Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette și Carrera și până la 15 iunie pentru soiurile Amandine, BF 15, Charlotte și Roseval”.

Al zecelea paragraf de la punctul „Metoda de obținere” din caietul de sarcini se modifică după cum urmează:

în loc de: „Conținutul de substanță uscată al cartofilor trebuie să fie de 15 – 19 % pentru soiurile Alcmaria, Goulvena, Pénélope și Starlette și de 16 – 19,5 % pentru soiurile Amandine, BF 15, Charlotte și Roseval.”

se va citi: „Conținutul de substanță uscată al cartofilor trebuie să fie de 15 – 19 % pentru soiurile Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette și Carrera și de 16 – 19,5 % pentru soiurile Amandine, BF 15, Charlotte și Roseval.”

Cerințe naționale

În loc de: „Decretul din 5 februarie 1998”,

se va citi: „Decretul privind denumirea de origine controlată «Pomme de terre de l'île de Ré»”.

ANEXA II

DOCUMENT UNIC

Regulamentul (CE) nr. 510/2006 al Consiliului privind protecția indicațiilor geografice și a denumirilor de origine ale produselor agricole și alimentare

„POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE"

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

☐ **IGP** ☒ **DOP**

1. **Denumirea DOP**

„Pomme de terre de l'île de Ré"

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tip de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale în aceeași stare sau transformate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1*

„Pomme de terre de l'île de Ré" este un cartof timpuriu de dimensiuni mici (sub 70 mm).

Cartofii care beneficiază de denumirea de origine protejată „Pomme de terre de l'île de Ré" trebuie să provină din soiuri de cartofi de consum (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) și de cartofi de consum cu miezul tare (Amandine, BF 15, Charlotte, Roseval).

Acesta se caracterizează prin textura fermă a miezului, precum și prin aromele specifice cu note vegetale. Conținutul de substanță uscată al cartofilor este de 15 – 19 % pentru soiurile Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette și Carrera și de 16 – 19,5 % pentru soiurile Amandine, BF 15, Charlotte și Roseval.

Întrucât cartofii sunt recoltați înainte de a fi complet maturi, coaja fină a acestora se decojește ușor printr-o simplă răzuire (tubercul cu coaja subțire).

„Pomme de terre de l'île de Ré" reprezintă o producție sezonieră, care nu poate fi comercializată decât până la data de 31 iulie inclusiv a anului de recoltare și care nu poate fi conservată pe termen lung.

„Pomme de terre de l'île de Ré" este o legumă proaspătă care trebuie comercializată imediat după recoltare.

3.3. *Materii prime (numai pentru produsele prelucrate)*

Nu este cazul.

3.4. *Hrană pentru animale (numai pentru produsele de origine animală)*

Nu este cazul.

3.5. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Cartofii sunt produși, triați, calibrați și ambalați în aria geografică delimitată.

3.6. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc.*

Ambalarea în aria de producție a cartofului „Pomme de terre de l'île de Ré" se justifică având în vedere următoarele obiective:

Conservarea autenticității produsului:

Ambalarea în aria de producție a cartofului „Pomme de terre de l'île de Ré" se efectuează în ambalaje de distribuție de cel mult 25 kg. Modalitățile de ambalare asigură identificarea loturilor și a originii acestora, contribuind astfel la garantarea trasabilității produsului.

Conservarea caracteristicilor cartofilor:

„Pomme de terre de l'île de Ré" este un produs comercializat exclusiv în stare proaspătă. Prin urmare, este necesar să se ambaleze imediat după recoltare.

În plus, cartoful „Pomme de terre de l'île de Ré" se recoltează înainte de a fi complet matur, fiind așadar un produs fragil. Prin urmare, trebuie evitate șocurile care ar putea cauza o alterare a cojii: tăieturi sau înnegrire. Astfel, pentru a conserva caracteristicile produsului, producătorii acordă o atenție deosebită mai ales în etapa recoltării, dar și în momentul trierii și ambalării.

3.7. *Norme specifice privind etichetarea*

Eticheta aplicată cartofilor care beneficiază de denumirea de origine controlată „Pomme de terre de l'île de Ré" conține în același câmp vizual indicația denumirii, precum și mențiunea „denumire de origine controlată" sau „DOC" care trebuie să figureze imediat sub denumire.

4. **Delimitarea ariei geografice**

Aria delimitată de producție a cartofilor care beneficiază de denumirea de origine protejată „Pomme de terre de l'île de Ré" se situează pe insula Ré și corespunde anumitor parcele situate pe teritoriul următoarelor comune: 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. **Legătura cu aria geografică**

5.1. *Specificitatea ariei geografice*

Insula Ré, situată pe litoralul atlantic, constituie din punct de vedere climatic un spațiu privilegiat, caracterizat prin:

— un grad înalt de însorire și luminozitate,

— precipitații scăzute, dar prezente în perioada februarie-mai,

— o expunere la vânturi calde și violente.

Acești factori climatici specifici unei clime de tip mediteranean sunt favorabili culturii de cartofi timpurii, permițând o evoluție vegetativă timpurie (lumină, căldură, apă).

Efectele precipitațiilor mai scăzute decât pe continent în combinație cu evapotranspirația sunt compensate prin existența unor rezerve hidrogeologice suficiente care permit irigarea culturilor mai ales în etapa formării și dezvoltării tuberculilor.

Pe Île de Ré, terenurile rezervate producției de cartofi sunt situate pe calcosoluri costiere cu textură nisipoasă pe bază calcaroasă. Acestea sunt soluri poroase, uscate, filtrante, propice pentru o încălzire rapidă, fapt care favorizează o producție timpurie de cartofi. Producătorii de cartofi din Île de Ré au știut să profite de toate atuurile de natură climatică și pedologică pentru a cultiva cu succes acest tubercul, în baza unor practici ancorate în obiceiurile locului. Originalitatea practicilor de cultivare se caracterizează în special prin:

— metodele de fertilizare: aport de substanțe organice toamna, mai ales sub formă de varec (îngrășământ organic compus din alge marine recoltate de pe plajele insulei). Acest îngrășământ organic, veritabilă bogăție a patrimoniului insular, a fost pentru mult timp singura resursă de fertilizare organică. Varecul se descompune mai repede decât dejecțiile de bovine și cauzează mai puține boli.

— plantații pe rânduri strânse, la mică adâncime, sub brazde de pământ afânat. Aceste două criterii asigură în același timp protecția împotriva vântului și favorizează creșterea plantei.

5.2. *Specificitatea produsului*

Reputația cartofului „Pomme de terre de l'île de Ré" se datorează caracterului său timpuriu în comparație cu cartofii timpurii de pe continent.

Acest cartof se caracterizează prin calibrul mic, 70 % din cantitățile recoltate având mărimi cuprinse între 30 și 60 mm.

Cartoful se caracterizează prin textura tare a miezului, precum și prin aromele specifice cu note vegetale.

5.3. *Legătura cauzală dintre aria geografică și calitatea sau caracteristicile produsului (pentru DOP) sau o calitate anume, reputația sau alte caracteristici ale produsului (pentru IGP)*

Caracterul timpuriu al „Pomme de terre de l'île de Ré" se datorează atât climei specifice de pe insula Ré, cât și alegerii unor soluri special adaptate.

„Pomme de terre de l'île de Ré" este mai timpuriu decât cartoful de pe continent, fără a se recurge la culturi în seră sau la culturi acoperite, deoarece clima de pe insulă și mai ales temperaturile blânde permit o cultivare timpurie a semințelor, care beneficiază ulterior de o climă însorită și caldă ce favorizează o creștere rapidă a plantelor.

Natura solurilor alese de producători contribuie în egală măsură la caracterul timpuriu al produsului. Solurile poroase și filtrante se încălzesc rapid, evacuând excesul de apă dăunător dezvoltării rădăcinii cartofului și creșterii tuberculilor.

Pentru a profita de aceste condiții favorabile, cartofii de pe insula Ré sunt plantați la adâncime mică.

Solurile poroase contribuie și ele la calitatea tuberculilor care, fiind recoltați înainte de a fi complet maturi, sunt fragili și, prin urmare, sensibili la cele mai mici șocuri, inclusiv la cele din momentul recoltării. Parcelele alese sunt, așadar, nisipoase și nepietroase.

Plantațiile sunt realizate cu densități mari și în rânduri strânse, sub brazde mici, pentru a rezista vânturilor uneori violente de pe insulă.

Aceste condiții de plantare, în special densitatea, stau la originea calibrului mic specific cartofului „Pomme de terre de l'île de Ré".

Caracteristicile organoleptice ale „Pomme de terre de l'île de Ré" țin atât de alegerea soiurilor și de caracterul timpuriu al acestui cartof, cât și de specificitatea solului de pe insulă. Toate acestea fac ca produsul să rămână ferm în timpul preparării și să emane arome vegetale și primăvăratice.

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

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