NARIADENIE KOMISIE (EÚ) č. 352/2010

z 23. apríla 2010,

ktorým sa schvaľujú malé zmeny a doplnenia špecifikácie názvu zapísaného v Registri chránených označení pôvodu a chránených zemepisných označení [Pomme de terre de l'île de Ré (CHOP)]

EURÓPSKA KOMISIA,

so zreteľom na Zmluvu o fungovaní Európskej únie,

sa zreteľom na nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 z 20. marca 2006 ([1]), a najmä na jeho článok 9 ods. 2 druhú vetu,

keďže:

(1) V súlade s článkom 9 ods. 1 prvým pododsekom nariadenia (ES) č. 510/2006 Komisia preskúmala žiadosť Francúzska o schválenie zmeny a doplnenia prvkov špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré" zapísaného nariadením Komisie (ES) č. 2400/96 ([2]) zmeneného a doplneného nariadením (ES) č. 1187/2000 ([3]).

(2) Účelom žiadosti je zmeniť a doplniť špecifikáciu tým, že sa do zoznamu odrôd zemiakov schválených na produkciu „Pomme de terre de l'île de Ré" s CHOP pridá do kategórie „konzumné zemiaky" odroda Carrera. Týmito postupmi sa zaisťuje zachovanie hlavných charakteristík označenia.

(3) Komisia preskúmala príslušné zmeny a doplnenia a dospela k záveru, že sú opodstatnené. Keďže ide o malé zmeny a doplnenia v zmysle článku 9 nariadenia Komisie (ES) č. 510/2006, môže ich Komisia schváliť bez použitia postupu opísaného v článkoch 5, 6 a 7 uvedeného nariadenia,

PRIJALA TOTO NARIADENIE:

Článok 1

Špecifikácia chráneného označenia pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré" sa mení a dopĺňa v súlade s prílohou I k tomuto nariadeniu.

Článok 2

Aktualizovaný jednotný dokument sa nachádza v prílohe II k tomuto nariadeniu.

Článok 3

Toto nariadenie nadobúda účinnosť dvadsiatym dňom po jeho uverejnení v *Úradnom vestníku Európskej únie*.

Toto nariadenie je záväzné v celom rozsahu a priamo uplatniteľné vo všetkých členských štátoch.

V Bruseli 23. apríla 2010

Za Komisiu

predseda

José Manuel BARROSO

([1]) Ú. v. ES L 93, 31.3.2006, s. 12.
([2]) Ú. v. ES L 327, 18.12.1996, s. 11.
([3]) Ú. v. ES L 133, 6.6.2000, s. 19.

PRÍLOHA I

Schvaľujú sa tieto zmeny a doplnenia špecifikácie chráneného označenia pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré“:

Spôsob produkcie

Druhý odsek v rubrike špecifikácie Spôsob produkcie sa mení a dopĺňa týmito ustanoveniami:

namiesto: „Zemiaky oprávnené na chránené označenie pôvodu Pomme de terre de l'île de Ré musia pochádzať z odrôd konzumných zemiakov (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) a z odrôd konzumných zemiakov s pevnou dužinou (Amandine, BF15, Charlotte a Roseval).“

má byť: „Zemiaky oprávnené na chránené označenie pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré“ musia pochádzať z odrôd konzumných zemiakov (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) a z odrôd konzumných zemiakov s pevnou dužinou (Amandine, BF15, Charlotte a Roseval)“.

Siedmy odsek v rubrike špecifikácie Spôsob produkcie sa mení a dopĺňa týmito ustanoveniami:

namiesto: „Zavlažovanie sa povoľuje do 25. mája v prípade odrôd Alcamaria, Goulvena, Pénélope a Starlette a do 15. júna v prípade odrôd Amandine, BF 15, Charlotte a Roseval.“

má byť: „Zavlažovanie sa povoľuje do 25. mája v prípade odrôd Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette a Carrera a do 15. júna v prípade odrôd Amandine, BF 15, Charlotte a Roseval.“

Desiaty odsek v rubrike špecifikácie Spôsob produkcie sa mení a dopĺňa týmito ustanoveniami:

namiesto: „Obsah sušiny zemiakov musí byť v rozmedzí od 15 do 19 % v prípade odrôd Alcmaria, Goulvena, Pénélope a Starlette a od 16 do 19,5 % v prípade odrôd Amandine, BF15, Charlotte a Roseval.“

má byť: „Obsah sušiny zemiakov musí byť v rozmedzí od 15 do 19 % v prípade odrôd Alcmaria, Goulvena, Pénélope Starlette a Carrera a od 16 do 19,5 % v prípade odrôd Amandine, BF15, Charlotte a Roseval.“

Vnútroštátne požiadavky

namiesto: „Výnos z 5. februára 1998“

má byť: „Výnos o chránenom označení pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré“ “

PRÍLOHA II

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Nariadenie Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

„POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE"

ES č.: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

☐ **CHZO** ☒ **CHOP**

1. **Názov CHOP**

„Pomme de terre de l'île de Ré"

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

Pomme de terre de l'île de Ré (zemiak z ostrova Ré) je skorý zemiak s malým priemerom (menším ako 70 mm).

Zemiaky oprávnené na chránené označenie pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré" musia pochádzať z odrôd konzumných zemiakov (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) a z odrôd konzumných zemiakov s pevnou dužinou (Amandine, BF15, Charlotte a Roseval).

Zemiak charakterizuje pevná dužina ako aj osobitná aróma s jemnými akcentmi vône rastlín. Obsah sušiny je v rozmedzí 15 až 19 % v prípade odrôd Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera a 16 až 19,5 % v prípade odrôd Amandine, BF 15, Charlotte a Roseval.

Zbiera sa pred úplnou zrelosťou, má jemnú šupku, ktorá sa jemným poškrabaním ľahko uvoľní (hľuza s tenkou šupkou).

Ide o sezónnu produkciu, ktorá sa môže uvádzať na trh len do 31. júla roku zberu (vrátane 31. júla) a ktorá nie je vhodná na dlhé skladovanie.

Pomme de terre de l'île de Ré je čerstvá zelenina, ktorá sa môže uvádzať na trh rýchlo po zbere.

3.3. *Suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

Neuplatňuje sa

3.4. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu)*

Neuplatňuje sa

3.5. *Konkrétne kroky pri produkcii, ktoré je potrebné uskutočniť v označenej zemepisnej oblasti*

Zemiaky sa pestujú, triedia, delia podľa veľkosti a balia v označenej oblasti.

3.6. *Osobitné pravidlá pre krájanie, strúhanie, balenie atď.*

Balenie v oblasti pestovania pomme de terre de l'île de Ré sa odôvodňuje týmito cieľmi:

Zachovanie autentickosti výrobku:

V oblasti pestovania pommes de terre de l'île de Ré sa zemiaky balia do distribučných balení, ktoré nemôžu presiahnuť hmotnosť 25 kg. Spôsobmi balenia sa zaisťuje identifikácia dávok a ich pôvod, čím sa prispieva k zabezpečeniu vysledovateľnosti zemiakov.

Zachovanie vlastností zemiaku:

Pomme de terre de l'île de Ré je produkt, ktorý sa uvádza na trh výlučne v čerstvom stave: k baleniu je teda potrebné pristúpiť rýchlo po zbere.

Okrem toho, pomme de terre de l'île de Ré sa zbiera pred dosiahnutím úplnej zrelosti a je teda veľmi krehký. Je vhodné vyhýbať sa nárazom, ktoré môžu viesť k poškodeniu epidermy: poškodeniu a zhnednutiu. Pestovatelia sú teda obzvlášť opatrní vo fáze zberu, ale aj pri triedení a balení, aby boli zachované vlastnosti zemiaku.

3.7. *Osobitné pravidlá označovania*

Označovanie zemiakov, ktoré majú označenie chráneného pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré", zahŕňa v rovnakom vizuálnom poli názov označenia, ako aj pojem „appellation d'origine contrôlée" (chránené označenie pôvodu) alebo „AOC", ktoré sa musí nachádzať hneď pod názvom označenia.

4. **Vymedzenie zemepisnej oblasti**

Vymedzená oblasť pestovania zemiakov oprávnených na chránené označenie pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré" je situovaná na l'Ile de Ré (ostrove Ré) a zodpovedá určitým parcelám nachádzajúcim sa na území týchto obcí: kantón Ars-en-Ré: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines; kantón de Saint-Martin de Ré: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin de Ré.

5. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

5.1. *Špecifickosť zemepisnej oblasti*

Ostrov Ré, nachádzajúci sa na atlantickom pobreží Francúzska, tvorí z klimatologického hľadiska územie, ktoré má tieto výhody:

— veľké množstvo slnečného žiarenia a svetla,

— malé množstvo zrážok, ktoré sú však prítomné od februára do mája,

— expozícia teplému a silnému vetru.

Tieto klimatické faktory typické pre stredomorskú klímu sú priaznivé pre pestovanie skorých zemiakov tým, že umožňujú skorý vegetatívny vývoj (svetlo, teplo, voda).

Dôsledky menšieho množstva zrážok na pevnine spojené s evapotranspiráciou sú kompenzované existenciou dostatočných hydrogeologických zásob, ktoré umožňujú zavlažovanie plodín najmä v čase tvorenia a rastu hľuzy.

Na ostrove Ré sa pôdy vyhradené na pestovanie zemiakov nachádzajú na pobrežných pôdach vápencového typu s pieskovitou štruktúrou na vápencovom podloží. Sú to ľahké, suché, priepustné pôdy, vhodné na rýchle prehrievanie, čo podporuje skorú úrodu zemiakov. Pestovatelia zemiakov na ostrove Ré dokázali dobre využiť silné stránky podnebia a pôdy na dosiahnutie dokonalého pestovania tejto hľuzy podľa postupov zakorenených v miestnych zvykoch. Originalitu pestovateľských postupov charakterizujú predovšetkým:

— metódy hnojenia: na jeseň dávka organickej hmoty, najmä v podobe chalúh (organické hnojivo zložené z morských rias, ktoré sa zbierajú na plážach ostrova). Toto organické hnojivo, ktoré predstavuje skutočné bohatstvo ostrova, bolo dlho jediným zdrojom organického doplnku. Chaluha sa rozkladá rýchlejšie ako hnojivo hovädzieho dobytka a predstavuje menšie riziko chorôb,

— vysádzanie zemiakov do úzkych radov, nie hlboko, pod veľmi tenké vrstvy zeminy. Ide o ochranu pred vetrom a podporu klíčenia zároveň.

5.2. *Špecifickosť výrobku*

Pomme de terre de l'île de Ré vďačí za to, že je v porovnaní s ostatnými skorými zemiakmi pestovanými na pevnine známejší faktu, že dozrieva ešte skôr.

Je preň charakteristický malý priemer. 70 % zo zozbieraného množstva zemiakov má priemer 30 až 60 mm.

Pre zemiaky je charakteristická pevná dužina, ako aj osobitná aróma s akcentmi vône rastlín.

5.3. *Príčinná súvislosť medzi zemepisnou oblasťou a kvalitou alebo vlastnosťami výrobku (pre CHOP) alebo špecifickou akosťou, povesťou alebo inou vlastnosťou výrobku (pre CHZO)*

Skoré dozrievanie pomme de terre de l'île de Ré je spôsobené osobitnou klímou ostrova Ré, ako aj výberom obzvlášť prispôsobených pôd.

Pomme de terre de l'île de Ré dozrieva skôr ako zemiaky na pevnine bez toho, aby sa musel pestovať v skleníku alebo pod prístreškom, pretože podnebie na ostrove a najmä jeho mierne teploty umožňujú skorú výsadbu zemiakov, ktoré majú následne dosť slnečného žiarenia a mierne teploty pre rýchle klíčenie.

Ku skorému dozrievaniu prispieva aj charakteristika pôd, ktoré vyberajú pestovatelia. Ľahké a priepustné pôdy sa veľmi rýchlo prehrievajú, a tým uvoľňujú nadbytok vlhkosti, ktorá škodí rozvoju koreňov zemiaka a rozvoju hľuzy.

Aby sa tieto vhodné podmienky pri pestovaní pomme de terre de l'île de Ré využili, zemiaky sa nesadia príliš do hĺbky.

Ľahké pôdy okrem toho prispievajú aj ku kvalite hľúz, ktoré sú, zbierané pred dosiahnutím úplnej zrelosti, krehké a teda citlivé na najmenšie nárazy, vrátane nárazov počas zberu a preto sú vybrané parcely pieskovité, a nie kamenisté.

Výsadba sa robí veľmi hustá a zemiaky sa sadia do úzkych radov len so slabým okopávaním, aby odolali prípadnému silnému vetru na ostrove.

Tieto podmienky výsadby, predovšetkým jej hustota, sú príčinou malého priemeru, ktorý je typický pre pomme de terre de l'île de Ré.

Organoleptické vlastnosti pomme de terre de l'île de Ré vyplývajú z výberu odrôd, ako aj zo skorej povahy tohto zemiaku, ktoré v spojení s územím ostrova prispievajú k tomu, že zemiak zostáva pri varení pevný a uvoľňujú sa z neho rastlinné a jarné vône.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

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