KOMMISSIONENS FÖRORDNING (EU) nr 352/2010

av den 23 april 2010

om godkännande av mindre ändringar av produktspecifikationen för en beteckning som tagits upp i registret över ursprungsbeteckningar och skyddade geografiska beteckningar [Pomme de terre de l'île de Ré (SUB)]

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DENNA FÖRORDNING

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av rådets förordning (EG) nr 510/2006 av den 20 mars 2006 [1], särskilt artikel 9.2 andra meningen, och

av följande skäl:

(1) I enlighet med artikel 9.1 första stycket i förordning (EG) nr 510/2006 och artikel 17.2 i samma förordning har kommissionen granskat Frankrikes begäran om godkännande av en ändring av uppgifterna i produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Pomme de terre de l'île de Ré", som registrerats genom kommissionens förordning (EG) nr 2400/96 [2], i dess ändrade lydelse enligt förordning (EG) nr 1187/2000 [3].

(2) Begäran avser en ändring av produktspecifikationen som innebär att sorten Carrera läggs till i förteckningen över potatissorter som är tillåtna för produktion av SUB "Pomme de terre de l'île de Ré" i kategorin "variétés de consommation" (*livsmedelsorter*). Dessa metoder garanterar att beteckningens grundläggande egenskaper bevaras.

(3) Kommissionen har granskat ändringsförslagen och funnit att de är befogade. Eftersom ändringarna är så kallade mindre ändringar i den mening som avses i artikel 9 i förordning (EG) nr 510/2006 får kommissionen godkänna dem utan att tillämpa det förfarande som anges i artiklarna 5, 6 och 7 i den förordningen.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Artikel 1

Produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen "Pomme de terre de l'île de Ré" ska ändras i enlighet med bilaga I till den här förordningen.

Artikel 2

Det aktualiserade sammanfattande dokumentet ingår i bilaga II till denna förordning.

Artikel 3

Denna förordning träder i kraft den tjugonde dagen efter det att den har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Denna förordning är till alla delar bindande och direkt tillämplig i alla medlemsstater.

Utfärdad i Bryssel den 23 april 2010.

På kommissionens vägnar
José Manuel BARROSO
Ordförande

[1] EUT L 93, 31.3.2006, s. 12.
[2] EGT L 327, 18.12.1996, s. 11.
[3] EUT L 133, 6.6.2000, s. 19.

BILAGA I

I produktspecifikationen för den skyddade ursprungsbeteckningen ”Pomme de terre de l'île de Ré” har följande ändringar godkänts:

Framställningsmetod

Andra stycket under rubriken *Framställningsmetod* i produktspecifikationen ska ändras på följande sätt:

I stället för: ”Potatis som berättigar till den kontrollerade ursprungsbeteckningen *Pomme de terre de l'île de Ré* ska vara av potatissorter avsedda som livsmedel (Alcmaria, Goulvena, Pénélope och Starlette) och fastkokande livsmedelssorter (Amandine, BF15, Charlotte och Roseval).”

ska det vara: ”Potatis som berättigar till den kontrollerade ursprungsbeteckningen *Pomme de terre de l'île de Ré* ska vara av potatissorter avsedda som livsmedel (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette och Carrera) och fastkokande livsmedelssorter (Amandine, BF15, Charlotte och Roseval).”

Sjunde stycket under rubriken *Framställningsmetod* i produktspecifikationen ska ändras på följande sätt:

I stället för: ”Bevattning är tillåten fram till den 25 maj för sorterna Alcmaria, Goulvena, Pénélope och Starlette, och fram till den 15 juni för sorterna Amandine, BF 15, Charlotte och Roseval.”

ska det vara: ”Bevattning är tillåten fram till den 25 maj för sorterna Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette och Carrera, och fram till den 15 juni för sorterna Amandine, BF 15, Charlotte och Roseval.”

Tionde stycket under rubriken *Framställningsmetod* i produktspecifikationen ska ändras på följande sätt:

i stället för: ”Andelen torrsubstans i potatisen ska ligga mellan 15 och 19 % för sorterna Alcmaria, Goulvena, Pénélope och Starlette, och mellan 16 och 19,5 % för sorterna Amandine, BF15, Charlotte och Roseval.”

ska det vara: ”Andelen torrsubstans i potatisen ska ligga mellan 15 och 19 % för sorterna Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette och Carrera, och mellan 16 och 19,5 % för sorterna Amandine, BF15, Charlotte och Roseval.”

Nationella krav

i stället för: ”Dekret av den 5 februari 1998”

ska det vara: ”Dekret avseende den kontrollerade ursprungsbeteckningen *Pomme de terre de l'île de Ré*”

BILAGA II

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

Rådets förordning (EG) nr 510/2006 om skydd av geografiska beteckningar och ursprungsbeteckningar för jordbruksprodukter och livsmedel

”POMME DE TERRE DE L’ILE DE RE”

EG-nr: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

☐ **SGB** ☒ **SUB**

1. **Beteckning på SUB**

”Pomme de terre de l’île de Ré”

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrike

3. **Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet**

3.1. *Produkttyp*

Klass 1.6. Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2. *Beskrivning av den produkt för vilken beteckningen i punkt 1 är tillämplig*

Pomme de terre de l’île de Ré är en liten färskpotatis (mindre än 70 mm).

Potatis som berättigar till den skyddade ursprungsbeteckningen *Pomme de terre de l’Ile de Ré* ska vara av potatissorter avsedda som livsmedel (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette och Carrera) och fastkokande livsmedelssorter (Amandine, BF15, Charlotte och Roseval).

De utmärker sig genom sin fasta konsistens och sin särpräglade arom med en not av grönsaker. Andelen torrsubstans ligger mellan 15 och 19 % för sorterna Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette och Carrera och mellan 16 och 19,5 % för sorterna Amandine, BF 15, Charlotte och Roseval.

De tas upp innan de är helt mogna, och kännetecknas av tunt skal som lätt avlägsnas genom skrapning.

Det är en säsongsprodukt som inte får saluföras förrän efter den 31 juli det år den skördas, och som är olämplig för längre lagring.

Pomme de terre de l’île de Ré är en färskprodukt som måste saluföras snarast efter upptagning.

3.3. *Råvaror (endast för bearbetade produkter)*

Ej tillämpligt.

3.4. *Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung)*

Ej tillämpligt.

3.5. *Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området*

Potatisen produceras, sorteras, mäts och förpackas inom det geografiska området.

3.6. *Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning etc.*

Förpackningen av Pomme de terre de l’île de Ré inom det geografiska området motiveras av följande:

Bevarande av produktens äkthet:

Förpackningen av Pomme de terre de l’île de Ré inom det geografiska området sker i förpackningar för distribution på högst 25 kg. Förpackningen ska möjliggöra identifiering av partier och deras ursprung, och på så sätt bidra till potatisens spårbarhet.

Bevarande av potatisens egenskaper:

Pomme de terre de l'île de Ré är en produkt som endast saluförs i färskt tillstånd: den måste därför förpackas snabbt efter skörden.

Dessutom skördas Pomme de terre de l'île de Ré innan den är helt mogen, och är därför en ömtålig produkt. Den får inte utsättas för stötar som kan skada skalet. Sådana skador leder till stötfläckar och missfärgning. Producenterna är därför särskilt försiktiga vid skörden och vid sortering och förpackning för att bevara potatisens egenskaper.

3.7. *Särskilda regler för märkning*

Märkningen av potatis som åtnjuter den kontrollerade ursprungsbeteckningen *Pomme de terre de l'île de Ré* ska i samma blickfält innehålla denna beteckning och uppgiften "kontrollerad ursprungsbeteckning" eller AOC, som ska placeras direkt under beteckningen.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska område där potatisen produceras och som ger rätt till den skyddade ursprungsbeteckningen Pomme de terre de l'île de Ré ligger på l'île de Ré och består av ett antal åkrar i följande kommuner: 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. Samband med det geografiska området

5.1. *Specifika uppgifter om det geografiska området*

Ile de Ré, som ligger vid Atlantkusten, har ett mycket gynnsamt klimat som kännetecknas av följande:

— Mycket sol och starkt ljus.

— Begränsade regnmängder, fördelade över perioden februari-maj.

— Varma och kraftiga vindar.

Dessa klimatförhållanden, som snarast är kännetecknande för ett Medelhavsklimat, är förmånliga för färskpotatisodling eftersom de möjliggör en tidig mognad (ljus, värme, vatten).

Det regnar visserligen mindre än på fastlandet, samtidigt som avdunstningen är betydande, men detta gottgörs av tillräckliga grundvattenreserver som tillåter bevattning av odlingarna under den tid då potatisen formas och växer.

På Ile de Ré ligger de åkrar som är avsedda för potatisodling på kustmark med hög kalkhalt och sandig struktur över en kalkgrund. Det är lätt, torr och genomsläpplig jord som snabbt värms upp, vilket gynnar en tidig mognad. Potatisproducenterna på Ile de Ré har lärt sig att dra nytta av dessa klimatförhållanden för sin odling, som sker enligt lokala traditioner. Odlingsmetodernas särart speglas bland annat i följande:

— Gödslingen: Organiskt material tillförs på hösten, främst i form av *varech*, (havstång) (organisk gödsel bestående av sjögräs som samlas på stränderna). Denna organiska gödning, som hör till öns rikedomar, var länge den enda gödselkällan. Havstången bryts ned snabbare än kogödsel och medför mindre risk för sjukdomar.

— Potatisen planteras i täta led, mycket grunt, under ett tunt jordlager. Därigenom skyddas plantorna mot vinden och mognaden påskyndas.

5.2. *Specifika uppgifter om produkten*

Pomme de terre de l'île de Ré är känd tack vare att den är mogen tidigare än färskpotatisen från fastlandet.

Det är en liten potatis: 70 % av skörden är mellan 30 och 60 mm.

De utmärker sig genom sin fasta konsistens och sin särpräglade arom med en not av grönsaker.

5.3. *Orsakssamband mellan det geografiska området och produktens kvalitet eller egenskaper (för SUB) eller en viss kvalitet, ett visst anseende eller en viss annan egenskap som kan hänföras till produkten (för SGB).*

Den tidiga mognaden beror dels på det särskilda klimatet på Ile de Ré, och dels på valet av särskilt lämpliga åkrar.

Pomme de terre de l'île de Ré mognar tidigare än potatis på fastlandet, utan att man behöver odla under glas eller skydd, eftersom öns klimat och temperatur tillåter tidig plantering och medför starkt solljus och milt väder som påskyndar mognaden.

Även de åkermarker som odlarna väljer bidrar till den tidiga mognaden. De lätta och genomsläppliga jordarna värms upp snabbt och för bort överskottsvatten som skulle kunna skada potatisen under dess utveckling.

För att dra nytta av dessa gynnsamma förhållanden plantera man potatisen mycket grunt.

De lätta jordarna bidrar också till potatisens kvalitet: den skördas innan den är helt mogen, vilket gör den ömtålig och känslig för minsta stötar, även under själva skörden, och därför väljer man sandjord utan sten.

Plantorna står tätt i täta rader och kupas endast lätt, som ett skydd mot de ibland kraftiga vindarna på ön.

Planteringsmetoden, särskilt att plantorna står så tätt, bidrar till att potatisen håller sig liten, vilket är ett kännetecken för Pomme de terre de l'île de Ré.

De organoleptiska egenskaperna hos Pomme de terre de l'île de Ré beror dels på de sorter som odlas och på att det är en tidig färskpotatis. tillsammans med öns klimat ger detta en fastkokande och aromatisk potatis.

Hänvisning till offentliggörandet av specifikationen

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