ANDET

EUROPA-KOMMISSIONEN

Offentliggørelse af en ansøgning om ændring i henhold til artikel 50, stk. 2, litra a), i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 om kvalitetsordninger for landbrugsprodukter og fødevarer

(2016/C 355/05)

Denne offentliggørelse giver ret til at gøre indsigelse mod ansøgningen, jf. artikel 51 i Europa-Parlamentets og Rådets forordning (EU) nr. 1151/2012 ([1]).

ANSØGNING OM GODKENDELSE AF EN VÆSENTLIG ÆNDRING AF VARESPECIFIKATIONEN FOR EN BESKYTTET OPRINDELSESBETEGNELSE ELLER EN BESKYTTET GEOGRAFISK BETEGNELSE

Ansøgning om godkendelse af en ændring, jf. artikel 53, stk. 2, første afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012

»POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ«

EU-nr.: PDO-FR-0065-AM01 — 18.5.2016

BOB (X) BGB ( )

1. **Ansøgende sammenslutning og legitim interesse**

Sammenslutningen består af producenter og pakkerier af »Pomme de terre de l'île de Ré«, som i medfør heraf har en legitim interesse i at indgive ændringsansøgningen.

Navn:	Syndicat de défense de l'appellation d'origine de la Pomme de terre de l'île de Ré
Type sammenslutning:	Mere end én person
Deltagere:	Producent(er) Andre: Pakkerier
Adresse:	Route de Sainte-Marie-de-Ré — BP nº 3 17580 Le-Bois-Plage-en-Ré FRANKRIG
Telefon:	+33 0546092309
E-mail:	pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Afsnit i varespecifikationen, som berøres af ændringen**

— ☐ Produktets betegnelse

— ☐ Beskrivelse af produktet

— ☐ Geografisk område

— ☐ Bevis for oprindelse

— ☒ Produktionsmetode

— ☐ Tilknytning

— ☐ Mærkning

— ☒ Andet

4. **Type ændring(er)**

— ☒ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB.

([1]) EUT L 343 af 14.12.2012. s. 1.

— ☐ Ændring — der ikke kan betegnes som en mindre ændring, jf. artikel 53, stk. 2, tredje afsnit, i forordning (EU) nr. 1151/2012 — af varespecifikationen for en registreret BOB eller BGB, for hvilken der ikke er offentliggjort et enhedsdokument (eller tilsvarende).

5. **Ændring(er)**

Produktionsmetode

Sorter:

Anmodningen om ændring af varespecifikationen vedrører en ændring af, hvilke sorter der må anvendes.

Det foreslås, at følgende fire sorter udgår: Goulvena, Pénélope, BF15 og Roseval. Betegnelsen blev indført for en del år siden, og det viser sig nu, at de karakteristiske egenskaber ved sorterne BF15 og Roseval ikke længere svarer til de specifikke egenskaber ved produktionen af tidlige kartofler, som anvendes til »Pomme de terre de l'île de Ré«. Det har i årenes løb vist sig, at de to nævnte sorter er forbundet med en stor ulempe på grund af deres lange dyrkningscyklus (105-110 dage), og de bidrager ikke til at bekæmpe skadegørere i jorden (nematoder), som har en lang udviklingscyklus. I den sammenhæng kan fremme af sorter med kort vækstcyklus gøre det muligt at begrænse udviklingen af disse skadegørere og reducere deres omfang. For sorterne Goulvena og Pénélope gælder det, at de ikke længere fremavles af producenterne af certificerede planter og derfor ikke længere er til at skaffe for producenterne af »Pomme de terre de l'île de Ré«.

Herudover er der anmodet om at tilføje følgende tre nye sorter: Primabelle, Celtiane og Léontine. Celtiane og Léontine er spisekartoffelsorter, som er fast i kødet. Primabelle er en spisekartoffelsort. Disse nye sorter er blevet testet i to år i henhold til en forsøgsprotokol med det formål at efterprøve, at de overholder kriterierne for betegnelsens tekniske, agronomiske og organoleptiske kvalitet. Resultaterne af disse forsøg har vist, at de tre nævnte sorter svarer til samtlige deskriptive kriterier og specifikke egenskaber for den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré«.

Eftersom sorten Primabelle er opført på den europæiske sortsliste, men endnu ikke i det franske sortskatalog, tilhører den derfor ingen kulinarisk kategori i det tilsvarende franske sortskatalog. Af hensyn til forenkling i udarbejdelsen foreslås det at fjerne henvisningen til gastronomiske kategorier, og desuden var den gastronomiske kategori i øvrigt tæt forbundet med knoldenes tørstofindhold. Dette berører ikke varespecifikationen, eftersom de tilladte sorter udpeges med navns nævnelse og optages på baggrund af deres karakteristiske egenskaber og ikke på baggrund af hvilken gastronomisk kategori, de hører under.

Denne ændring er nødvendig med henblik på produktionen af »Pomme de terre de l'île de Ré«, fordi den for det første sletter de sorter, som ikke længere er til rådighed og de sorter, hvis dykning indebærer dyrkningsmæssige problemer, og for det andet indfører sorter, som lever op til alle de deskriptive kriterier og specifikke egenskaber for den beskyttede oprindelsesbetegnelse.

Andet

Henvisninger vedrørende kontrolstrukturen:

Kontaktoplysningerne vedrørende kontrolorganet er erstattet af oplysningerne om kontrolmyndigheden.

Formålet med denne ændring er at undgå, at varespecifikationen skal ændres i tilfælde af, at kontrolorganet ændres.

Andet

Krav i medfør af nationale bestemmelser:

Referenceværdierne i oversigten over de vigtigste punkter, som skal kontrolleres vedrørende kartoffelsorterne, er ajourført.

Dette sker for at tage hensyn til henholdsvis ændringen og indføjelsen af sorter.

ENHEDSDOKUMENT

»POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ«

EU-nr.: PDO-FR-0065-AM01 — 18.5.2016

BOB (X) BGB ( )

1. **Betegnelse(r)**

»Pomme de terre de l'île de Ré«

2. **Medlemsstat eller tredjeland**

Frankrig

3. **Beskrivelse af landbrugsprodukteller fødevaren**

3.1. *Produkttype*

Kategori 1.6 — Frugt, grøntsager og korn, også forarbejdet

3.2. *Beskrivelse af produktet med betegnelsen i punkt 1*

»Pomme de terre de l'île de Ré« er betegnelsen for små tidlige kartofler (mindre end 70 mm).

De kartofler, som må bære den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré«, stammer fra spisekartoffelsorter (Alcmaria, Starlette, Carrera og Primabelle) og spisekartoffelsorter med fast kød (Amandine, Charlotte, Celtiane et Léontine).

Kartoflen er kendetegnet ved at have en blød konsistens og bestemte aromaer, der kan have planteagtige noter. Tørstofindholdet ligger på optagelsesdagen på mellem 15 og 20,5 % for sorterne Alcmaria, Starlette, Carrera og Primabelle og på 16 og 21 % for sorterne Amandine, Charlotte et Celtiane og Léontine.

Kartoflerne høstes, inden de er helt modne, og har derfor et tyndt skind, der let fjernes ved almindelig skrabning.

Det drejer sig om en sæsonbestemt afgrøde, der kun må sælges til og med den 31. juli i høståret, og som ikke egner sig til langtidsopbevaring.

»Pomme de terre de l'île de Ré« hører til kategorien friske grøntsager, der skal afsættes straks efter optagning.

3.3. *Foder (kun for produkter af animalsk oprindelse) og råvarer (kun for forarbejdede produkter)*

—

3.4. *Specifikke etaper af produktionen, som skal finde sted i det afgrænsede geografiske område*

Alle produktionstrin fra spiring til optagning skal finde sted i det afgrænsede geografiske område.

3.5. *Særlige bestemmelser for skiveskæring, rivning, emballering osv. vedrørende det produkt, som betegnelsen henviser til*

Forpakningen finder sted i det geografiske område. Kartoflerne pakkes i distributionsemballage, hvis vægt ikke må overstige 25 kg. De anvendte forpakningsmåder sikrer, at kartoffelpartierne og deres oprindelse kan identificeres, og er således med til at garantere kartoflernes sporbarhed.

»Pomme de terre de l'île de Ré« er et produkt, som udelukkende markedsføres som nye kartofler, og skal derfor emballeres straks efter optagning.

Det høstes desuden inden det er fuldstændig modent, og er derfor et sart produkt. Det bør undgås at udsætte kartoflerne for stød, som kan påvirke skindet og give sår og brune pletter. Producenterne udviser derfor særligt stor omhu under høsten, sorteringen og forpakningen for at bevare kartoflernes egenskaber.

3.6. *Særlige regler for mærkning af det produkt, den registrerede betegnelse henviser til*

Ud over de angivelser, der er omhandlet i lovgivningen om markedsføring af kartofler, skal mærkningen af kartofler, som er omfattet af den beskyttede oprindelsesbetegnelse »Pomme de terre de l'île de Ré«, være forsynet med betegnelsen »Pomme de terre de l'île de Ré« og »Appellation d'Origine Protégée« eller forkortelsen »AOP«.

4. **Præcis afgrænsning af det geografiske område**

Det geografiske område svarer til Île de Ré, som er opdelt i følgende kommuner: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines, Le Bois-Plage-en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré og Saint-Martin-de-Ré.

5. **Tilknytning til det geografiske område**

Det geografiske områdes egenart

Det geografiske område for oprindelsesbetegnelsen »Pomme de terre de l'île de Ré« svarer til de 10 kommuner i Charente-Maritime, der udgør Île de Ré. Île de Ré er beliggende i Atlanterhavet 3 km fra den franske kyst ud for kommunen La Rochelle.

Île de Ré er en del af den geologiske historie i den nordlige del af Bassin Acquitain. Den består af forskellige sedimentaflejringer af koralrevstypen og derefter lerblandet jurakalk. Denne aflejring fra mesozoikum udgør Île de Ré's kalksokkel, der er blevet dækket af leraflejringer og vindaflejringer i kvartærtiden.

Disse forskellige aflejringer har dannet et slettelandskab med meget små relieffer, hvor det højeste punkt ikke er mere end 20 meter.

Den hyppigst forekommende jordbundstype på øen er calcosol eller calcisol på kalkholdig moderbjergart.

De afgrænsede områder, der er forbeholdt produktionen af kartofler, består generelt af kystarealer af typen kalkholdig brun jord eller calciummættet jord med et sanddække samt vindaflejringer med en sandet tekstur. Der er tale om en let, tør og gennemtrængelig jordbund. Jorden har et stort indhold af kalium og fosforsyre og er generelt humusfattig.

Île de Ré har endvidere den særlige egenskab, at producenterne har en naturlig kilde til gødning i form af bladtang. Denne organiske gødning, der består af havalger, som høstes på øens strande, og som længe var den eneste kilde til organisk forbedring af jorden på øen, anvendes i dag fortsat af nogle producenter. Bladtangen har den egenskab, at den nedbrydes hurtigere end f.eks. kogødning.

Klimaet er tempereret kystklima. Det tempererede klima er desuden mere udtalt end i kystområderne på kontinentet, fordi der er flere solskinstimer, mindre nedbør og mildere temperaturer. Disse forskelle forklares ved, at havet har større indvirkning på øens klima end på kontinentets.

Klimaet er kendetegnet ved et højt antal solskinstimer, 2 300 timer om året, kombineret med en stor lysintensitet, ringe nedbørsmængder (under 700 mm om året) og en årlig gennemsnitstemperatur på omkring 13 °C. Regnen falder hovedsageligt om efteråret og om vinteren, og sne og frost forekommer sjældent. Île de Ré er desuden udsat for varme og kraftige vinde.

Den anvendte dyrkningspraksis har til formål at underbygge tidligheden af »Pomme de terre de l'île de Ré«. Den er navnlig kendetegnet ved:

— fastsættelse af en skæringsdato for lægning, hvilket gør det muligt at sikre en tidlig høst for »Pomme de terre de l'île de Ré«, der ikke kan høstes efter den 31. juli

— stor læggetæthed og tætliggende rækker

— fjernelse af toppen, der udelukkende foregår mekanisk, så jordbunden ikke ændres, hvilket er med til at give produktet dets organoleptiske egenskaber.

Produktets egenart

»Pomme de terre de l'île de Ré« er en tidlig sort.

Tidligheden og den lille til mellemstore størrelse (under 70 mm) giver kartoflen dens særlige organoleptiske egenskaber: en blød konsistens, aromaer efter tilberedning, der udvikler sig i løbet af sæsonen — fra planteagtig til tørret frugt — og en næsten altid sødmefuld smag, der undertiden har let salte noter.

Årsagssammenhæng

Sammenhængen mellem klima- og jordbundsforholdene på Île de Ré og producenternes dyrkningspraksis danner grundlaget for de særlige egenskaber og organoleptiske kvaliteter, som kendetegner »Pomme de terre de l'île de Ré«.

»Pomme de terre de l'île de Ré« kan tilskrive jordbunden og den lokale knowhow sin tidlighed. Den lette, tørre og gennemtrængelige jordbund, de milde temperaturer og det høje antal solskinstimer suppleret med overdækning med presenninger muliggør således en hurtig opvarmning af jorden. Tidligheden kan konstateres i spireapparatet, ved fremspiringen af planterne og frem til høsten.

Kvaliteten af »Pomme de terre de l'île de Ré« beror endvidere på, at de maksimalt må have en størrelse på 70 mm, hvilket bidrager til deres organoleptiske egenskaber. Denne størrelse er resultatet af en naturligt reguleret regnmængde samtidig med den generelt høje plantetæthed, som anvendes på øen. Jordbundens gode evne til at blive tør, de milde temperaturer, varmen og de kraftige vinde, der fremmer fordampningen, bidrager ligeledes til at begrænse kartoflernes størrelse. Den store beplantningstæthed gør det muligt for kartoffelplanten at tåle de kraftige vinde på øen.

De ideelle klima- og jordbundsforhold, der udnyttes gennem en tilpasset dyrkningspraksis og et relevant valg af sorter, er baggrunden for de egenskaber, der er kendetegnende for »Pomme de terre de l'île de Ré«.

Henvisning til offentliggørelsen af varespecifikationen

(Artikel 6, stk. 1, andet afsnit, i nærværende forordning)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-33a6ecf7-2f06-499e-a064-705743de4243/telechargement