SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

EUROPÄISCHE KOMMISSION

Veröffentlichung eines Änderungsantrags gemäß Artikel 50 Absatz 2 Buchstabe a der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates über Qualitätsregelungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

(2016/C 355/05)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 51 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 des Europäischen Parlaments und des Rates Einspruch gegen den Antrag zu erheben [1].

ANTRAG AUF GENEHMIGUNG EINER NICHT GERINGFÜGIGEN ÄNDERUNG DER PRODUKTSPEZIFIKATION EINER GESCHÜTZTEN URSPRUNGSBEZEICHNUNG ODER EINER GESCHÜTZTEN GEOGRAFISCHEN ANGABE

Antrag auf Genehmigung einer Änderung gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012

„POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE"

EU-Nr.: PDO-FR-0065-AM01 — 18.5.2016

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Antragstellende Vereinigung und Berechtigtes Interesse**

   Der Verband besteht aus Erzeugern und Verpackern von „Pomme de terre de l'île de Ré". Deshalb hat dieser ein berechtigtes Interesse daran, den Änderungsantrag einzureichen.

Name der Vereinigung:	Syndicat de défense de l'appellation d'origine de la Pomme de terre de l'île de Ré
Art der Vereinigung:	Mehr als eine Person
Mitglieder:	Erzeuger sonstige: Verpacker
Anschrift:	Route de Sainte-Marie-de-Ré — Postfach 3 17580 Le-Bois-Plage-en-Ré FRANKREICH
Tel.	+33 0546092309
E-Mail:	pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

   Frankreich

3. **Rubrik der Produktspezifikation, auf die sich die Änderung bezieht**

   — ☐ Name des Erzeugnisses

   — ☐ Beschreibung des Erzeugnisses

   — ☐ Geografisches Gebiet

   — ☐ Ursprungsnachweis

   — ☒ Erzeugungsverfahren

   — ☐ Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

   — ☐ Kennzeichnung

   — ☒ Sonstiges

4. **Art der Änderung(en)**

   — ☒ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A.

[1] ABl. L 343 vom 14.12.2012, S. 1.

— ☐ Gemäß Artikel 53 Absatz 2 Unterabsatz 3 der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 als nicht geringfügig geltende Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g. U. oder g. g. A., für die kein Einziges Dokument (oder etwas Vergleichbares) veröffentlicht wurde.

5. **Änderung(en)**

Erzeugungsverfahren

Sorten:

Der Antrag auf Änderung der Produktspezifikation betrifft die Änderung der zugelassenen Sorten.

Es wird vorgeschlagen, vier Sorten zu streichen. Es handelt sich dabei um Goulvena, Pénélope, BF15 und Roseval. Nach mehreren Jahren der Anwendung der geschützten Ursprungsbezeichnung (g. U.) hat sich gezeigt, dass die Eigenschaften der Sorten BF15 und Roseval nicht mehr den Erzeugungsverhältnissen von Frühkartoffeln entsprechen, wie sie für die g. U. „Pomme de terre de l'île de Ré" vorgesehen sind. Denn es hat sich im Laufe der Jahre herausgestellt, dass diese beiden Kartoffelsorten wegen ihres langen Anbauzyklus (105-110 Tage) einen erheblichen Nachteil aufweisen. Sie tragen nämlich nicht dazu bei, den Zyklus der Bodenschädlinge (Typ Nematoden), welche eine lange Entwicklungsphase haben, zu hemmen. Vor diesem Hintergrund ermöglicht es die Bevorzugung von Sorten mit kurzem Anbauzyklus, die Entwicklung dieser Parasiten zu begrenzen und ihre Population zu verringern. Was die Sorten Goulvena und Pénélope betrifft, so sind diese, da sie von den Herstellern von zertifiziertem Pflanzgut nicht mehr vermehrt werden, für die Erzeuger der „Pomme de terre de l'île de Ré" nicht mehr verfügbar.

Es wird außerdem beantragt, drei neue Sorten hinzuzufügen, nämlich Primabelle, Celtiane und Léontine. Celtiane und Léontine sind festkochende Speisekartoffeln. Primabelle ist eine Speisekartoffelsorte. Diese neuen Sorten wurden zwei Jahre lang nach einem Versuchsprotokoll getestet, welches dazu diente zu überprüfen, ob sie die technischen, landwirtschaftlichen und organoleptischen Qualitätskriterien der Ursprungsbezeichnung erfüllen. Die Ergebnisse dieser Tests haben gezeigt, dass diese drei Sorten alle Beschreibungskriterien erfüllen und alle Besonderheiten der g. U. „Pomme de terre de l'île de Ré" aufweisen.

Da die Sorte Primabelle im europäischen Katalog, aber noch nicht im französischen Katalog eingetragen ist, gehört diese zu keinem Kochtyp des entsprechenden französischen Katalogs. Im Interesse einer einfacheren Formulierung wird vorgeschlagen, von der Bezugnahme auf die Kochtypen abzusehen, zumal der Kochtyp eng mit dem Anteil der Trockenmasse in den Knollen korreliert. Das hat keine Auswirkungen auf die Produktspezifikation, da die zugelassenen Sorten namentlich genannt werden und aufgrund ihrer Eigenschaften und nicht aufgrund ihrer Kochtypen eingetragen wurden.

Diese Änderung ist für die Fortführung der Erzeugung von „Pomme de terre de l'île de Ré" notwendig: Einerseits werden damit jene Sorten, die nicht mehr verfügbar sind, und jene, deren Anbau aus landwirtschaftlicher Sicht Probleme bereitet, gestrichen; andererseits werden damit Sorten aufgenommen, die alle Beschreibungskriterien erfüllen und alle Besonderheiten der g. U. aufweisen.

Sonstiges

Bezugnahmen auf die Kontrollstruktur:

Die Adresse der Kontrollstelle wurde durch die der zuständigen Kontrollbehörde ersetzt.

Ziel dieser Änderung ist es, im Falle einer Änderung der Kontrollstelle eine Änderung der Produktspezifikation zu vermeiden.

Sonstiges

Nationale Anforderungen:

Die Referenzwerte, die in der Tabelle der wichtigsten Prüfkriterien für Kartoffelsorten angegeben sind, werden aktualisiert.

Es geht darum, der Änderung bezüglich der Streichung bzw. der Aufnahme bestimmter Sorten Rechnung zu tragen.

EINZIGES DOKUMENT

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ"

EG-Nr.: — PDO-FR-0065-AM01 — 18.5.2016

g. U. (X) g. g. A. ( )

1. **Name(n)**

„Pomme de terre de l'île de Ré"

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels**

3.1. *Art des Erzeugnisses*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet.

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

„Pomme de terre de l'île de Ré" ist eine Frühkartoffel mit einem Kaliber unter 70 mm.

Kartoffeln mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré" können nur Speisekartoffeln (Alcmaria, Starlette, Carrera und Primabelle) oder festkochende Speisekartoffeln (Amandine, Charlotte, Celtiane und Léontine) sein.

„Pomme de terre de l'île de Ré" hat eine schmelzige Textur und ihr Duft kann von pflanzlichen Noten geprägt sein. Am Tag der Ernte beträgt die Trockenmasse der Sorten Alcmaria, Starlette, Carrera und Primabelle zwischen 15 und 20,5 % und der Sorten Amandine, Charlotte, Celtiane und Léontine zwischen 16 und 21 %.

Die Kartoffeln werden vor der Vollreife geerntet. Die dünne Schale lässt sich leicht abreiben.

Es handelt sich um ein Saisonprodukt, das nur bis einschließlich 31. Juli des Erntejahres vermarktet werden darf und nicht lange haltbar ist.

„Pomme de terre de l'île de Ré" ist ein Frischgemüse, das nach der Ernte schnell vermarktet werden muss.

3.3. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs) und Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

—

3.4. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Alle Erzeugungsschritte vom Vorkeimen bis zur Ernte erfolgen in dem geografischen Gebiet.

3.5. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw. des Erzeugnisses mit dem eingetragenen Namen*

Die Kartoffeln werden im geografischen Gebiet in Gebindeeinheiten bis maximal 25 kg verpackt. Durch die Art der Verpackung ist sichergestellt, dass die Partien und ihre Herkunft identifizierbar sind und das Erzeugnis somit rückverfolgt werden kann.

Da die „Pomme de terre de l'île de Ré" ausschließlich frisch vermarktet wird, muss sie nach der Ernte schnell verpackt werden.

Die vor der Vollreife geerntete „Pomme de terre de l'île de Ré" ist sehr empfindlich. Wenn sie Stößen ausgesetzt ist, kann ihre Schale beschädigt werden, und es kann zu Verletzungen und Verfärbungen kommen. Die Erzeuger gehen beim Ernten, Sortieren und Verpacken mit besonderer Sorgfalt vor, um die Eigenschaften der Kartoffel zu bewahren.

3.6. *Besondere Vorschriften für die Etikettierung des Erzeugnisses, auf welches der Name verweist*

Außer den für Kartoffeln gesetzlich vorgeschriebenen Angaben umfasst die Etikettierung der Kartoffeln, welche die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré" tragen dürfen, die Bezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré" sowie die Angabe „Appellation d'Origine Protégée" („geschützte Ursprungsbezeichnung") oder die Abkürzung „AOP" („g. U.").

4. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das geografische Gebiet entspricht dem Gebiet der Île de Ré mit folgenden Gemeinden: 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, Saint-Martin-de-Ré.

5. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Besonderheit des geografischen Gebiets

Das geografische Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré" umfasst die 10 Gemeinden des Departements Charente-Maritime, die die Île de Ré ausmachen. Die Île de Ré liegt im Atlantik 3 km vor der französischen Küste gegenüber der Gemeinde La Rochelle.

Geologisch gehört die Île de Ré zum Nordrand des Aquitanischen Beckens. Entstanden ist sie aus verschiedenen Sedimentablagerungen von Korallenriffen mit darüber liegenden Kalk- und Tonablagerungen aus dem Jura. Diese Sedimente aus dem Mesozoikum bilden den Kalksockel der Île de Ré, der im Quartär von äolischen Tonablagerungen bedeckt wurde.

Durch diese verschiedenen Phasen der Sedimentablagerung ist eine ebene Landschaft mit kaum ausgeprägtem Relief entstanden, deren höchste Erhebung gerade einmal 20 m beträgt.

Die Böden auf der Insel sind vor allem Calcosole oder Calcisole auf einem kalkigen Ausgangsgestein.

Die Kartoffelanbauflächen entsprechen weitgehend den Küstenböden, mit Sand bedeckten braunen Kalkböden und Böden mit äolischen Eintragungen mit sandiger Struktur. Es sind leichte, trockene und durchlässige Böden, die reichlich Kali und Phosphorsäure und wenig Humus enthalten.

Eine Besonderheit der Île de Ré besteht darin, dass den Erzeugern Braunalgen als natürlicher Dünger zur Verfügung stehen. Dieser organische Dünger aus Meeralgen, die an den Stränden der Insel gesammelt werden, war lange Zeit der einzige organische Bodenverbesserer, der auf der Insel verfügbar war. Einige Erzeuger nutzen ihn bis heute. Braunalgen haben den Vorteil, dass sie sich schneller zersetzen als beispielsweise Rinderdung.

Auf der Insel herrscht ein gemäßigtes ozeanisches Klima. Das Klima ist gemäßigter als an der Festlandsküste. Bedingt durch den stärkeren Einfluss des Meeres, verzeichnet die Insel mehr Sonnenstunden, weniger Niederschläge und mildere Temperaturen.

Auf der Insel werden um die 2 300 Sonnenstunden im Jahr, eine starke Helligkeit, geringe Niederschlagsmengen von weniger als 700 mm im Jahr und eine Jahresdurchschnittstemperatur um die 13 °C registriert. Stärkere Niederschläge fallen vorwiegend im Herbst und Winter. Frost und Schnee kommen selten vor. Die Île de Ré ist heißen, kräftigen Winden ausgesetzt.

Die Anbaumethoden sollen den Charakter der Frühkartoffel „Pomme de terre de l'île de Ré" hervorheben. Das bedeutet vor allem:

— die Begrenzung der Pflanzzeit, um die frühzeitige Ernte von „Pomme de terre de l'île de Ré" sicherzustellen, die bis 31. Juli abgeschlossen sein muss;

— eine hohe Pflanzdichte und eng stehende Reihen;

— wenn eine Entlaubung vorgenommen wird, dann ausschließlich mechanisch, um den Boden nicht zu schädigen; das kommt den organoleptischen Eigenschaften der Kartoffel zugute.

Besonderheit des Erzeugnisses

„Pomme de terre de l'île de Ré" ist eine Frühkartoffel.

Da die Kartoffeln schon früh bei kleiner bis mittlerer Größe unter 70 mm geerntet werden, weisen sie besondere organoleptische Eigenschaften auf: schmelziges Fruchtfleisch und nach dem Garen einen Duft, der mit Fortschreiten der Saison pflanzliche Noten bis zu frischen Fruchtnoten entwickelt, und einen meist etwas süßlichen Geschmack, teilweise mit leicht salziger Note.

Ursächlicher Zusammenhang

Das Zusammenwirken aus Bodenverhältnissen und klimatischen Bedingungen der Insel und den Anbaumethoden der Erzeuger bildet die Grundlage für die besonderen Eigenschaften und organoleptischen Qualitäten von „Pomme de terre de l'île de Ré".

Dank der Bodenverhältnisse und des Wissens der ortsansässigen Erzeuger kann „Pomme de terre de l'île de Ré" früh geerntet werden. Die leichten, trockenen, durchlässigen Böden, die milden Temperaturen und die hohe Sonneneinstrahlung werden durch die Verwendung von Folien noch unterstützt, um eine schnelle Erwärmung der Böden zu ermöglichen. Von den Keimräumen über das Aufgehen der Pflanzen bis zur Ernte der Kartoffeln entwickelt sich die Frühreife.

Die Qualität von „Pomme de terre de l'île de Ré" hängt auch mit dem maximal zulässigen Kaliber von 70 mm zusammen, was den organoleptischen Eigenschaften zugutekommt. Dieses Kaliber kommt durch die auf natürliche Weise regulierten Niederschläge und die allgemein hohe Pflanzdichte auf der Île de Ré zustande. Die gute Trocknungsfähigkeit der Böden, die milden Temperaturen, die Wärme und der kräftige Wind begünstigen die Wasserverdunstung, was die Größe der Kartoffeln zusätzlich begrenzt. Durch die hohe Pflanzdichte können die Pflanzen dem kräftigen Wind auf der Insel standhalten.

So bilden die idealen Bodenverhältnisse und Klimabedingungen im Zusammenwirken mit den Anbaumethoden und der Sortenauswahl die Grundlage für die typischen Merkmale von „Pomme de terre de l'île de Ré".

Hinweis auf die Veröffentlichung der Produktspezifikation

(Artikel 6 Absatz 1 Unterabsatz 2 dieser Verordnung)

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