ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση αίτησης τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 50 παράγραφος 2 στοιχείο α) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου για τα συστήματα ποιότητας των γεωργικών προϊόντων και τροφίμων

(2016/C 355/05)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά την έννοια του άρθρου 51 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ([1]).

ΑΙΤΗΣΗ ΓΙΑ ΕΓΚΡΙΣΗ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΤΩΝ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΟΝΟΜΑΣΙΑΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ / ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗΣ ΓΕΩΓΡΑΦΙΚΗΣ ΕΝΔΕΙΞΗΣ Η ΟΠΟΙΑ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΗΣΣΟΝΟΣ ΣΗΜΑΣΙΑΣ

Αίτηση για έγκριση τροποποίησης σύμφωνα με το άρθρο 53 παράγραφος 2 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012

«Pomme de terre de l'île de Ré»

ΕΕ: PDO-FR-0065-AM01—18.5.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Αιτούσα ομάδα και έννομο συμφέρον**

   Η οργάνωση αποτελείται από παραγωγούς και συσκευαστές του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré» (πατάτα της νήσου Ré). Επομένως, έχει έννομο συμφέρον να υποβάλει αίτηση τροποποίησης.

   Ονομασία ομάδας: Syndicat de défense de l'appellation d'origine de la Pomme de terre de l'île de Ré (Οργάνωση για την προστασία της ονομασίας προέλευσης του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré»)
   Τύπος ομάδας: Περισσότερα από ένα άτομα
   Συμμετέχοντες: Παραγωγός(-οί) Άλλος(-οι): Συσκευαστές
   Διεύθυνση: Route Sainte-Marie-de-Ré – BP nº 3
   17 580 Le-Bois-Plage-en-Ré
   FRANCE

   Τηλέφωνο: +33 0546092309
   Email: pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

   Γαλλία

3. **Κεφάλαιο των προδιαγραφών προϊόντος που αφορά(-ουν) η(οι) τροποποίηση(-εις)**

   — ☐ Ονομασία του προϊόντος

   — ☐ Περιγραφή του προϊόντος

   — ☐ Γεωγραφική περιοχή

   — ☐ Απόδειξη της καταγωγής

   — ☒ Μέθοδος παραγωγής

   — ☐ Δεσμός

   — ☐ Επισήμανση

   — ☒ Άλλο

4. **Τύπος τροποποίησης(-εων)**

   — ☒ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

([1]) ΕΕ L 343 της 14.12.2012, σ. 1.

— ☐ Τροποποίηση των προδιαγραφών προϊόντος καταχωρισμένης ΠΟΠ ή ΠΓΕ, για την οποία δεν έχει δημοσιευθεί ενιαίο έγγραφο (ή ισοδύναμο έγγραφο), η οποία δεν μπορεί να θεωρηθεί ήσσονος σημασίας κατά την έννοια του άρθρου 53 παράγραφος 2 τρίτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1151/2012.

5. **Τροποποίηση(-εις)**

Μέθοδος παραγωγής

Ποικιλίες:

Η αίτηση τροποποίησης των προδιαγραφών αφορά την τροποποίηση των επιτρεπόμενων ποικιλιών.

Προτείνεται η αφαίρεση τεσσάρων ποικιλιών οι οποίες είναι οι Goulvena, Pénélope, BF15 και Roseval. Μετά από πολλά έτη εφαρμογής της ονομασίας φαίνεται ότι τα χαρακτηριστικά των ποικιλιών BF15 και Roseval δεν ανταποκρίνονται πλέον στις ιδιαιτερότητες της παραγωγής πρώιμης πατάτας όπως η πατάτα ΠΟΠ «Pomme de terre de l'île de Ré». Πράγματι, αποδείχθηκε με την πάροδο των ετών ότι αυτές οι δύο ποικιλίες πατάτας παρουσιάζουν ένα σημαντικό μειονέκτημα καθώς, λόγω της μακράς χρονικής διάρκειας του κύκλου καλλιέργειάς τους (105-110 ημέρες), δεν συμβάλλουν στη διακοπή του κύκλου ζωής των παρασίτων εδάφους (νηματώδους τύπου) που έχουν μακρά ανάπτυξη. Στο πλαίσιο αυτό, η προτίμηση ποικιλιών με σύντομο κύκλο καλλιέργειας επιτρέπει τον περιορισμό της ανάπτυξης των παρασίτων αυτών και τη μείωση του πληθυσμού τους. Όσον αφορά τις ποικιλίες Goulvena και Pénélope, επειδή δεν γίνεται πλέον η αναπαραγωγή τους από τους παραγωγούς πιστοποιημένων φυτωρίων, δεν είναι πλέον διαθέσιμες στους παραγωγούς του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré».

Επίσης, ζητείται να προστεθούν τρεις νέες ποικιλίες, δηλαδή η Primabelle, η Celtiane και η Léontine. Η Celtiane και η Léontine είναι βρώσιμες πατάτες με σφικτή σάρκα. Η Primabelle είναι μια ποικιλία πατάτας κατανάλωσης. Αυτές οι νέες ποικιλίες δοκιμάστηκαν επί δύο έτη βάσει πειραματικού πρωτοκόλλου που είχε ως σκοπό να επαληθεύσει ότι οι εν λόγω ποικιλίες πληρούσαν τα κριτήρια τεχνικής, αγρονομικής και οργανοληπτικής ποιότητας της ονομασίας. Τα αποτελέσματα των δοκιμών έδειξαν ότι οι εν λόγω τρεις ποικιλίες πληρούν όλα τα περιγραφικά κριτήρια και τις ιδιαιτερότητες του προϊόντος ΠΟΠ «Pomme de terre de l'île de Ré».

Η ποικιλία Primabelle έχει καταχωρισθεί στον ευρωπαϊκό κατάλογο αλλά όχι ακόμα στον γαλλικό και, ως εκ τούτου, δεν ανήκει ακόμα σε καμία γαστρονομική κατηγορία του αντίστοιχου γαλλικού καταλόγου. Για λόγους απλοποίησης στη σύνταξη κειμένων, προτείνεται να καταργηθεί η αναφορά σε γαστρονομικές κατηγορίες, οι οποίες είναι εξάλλου στενά συνδεδεμένες με το ποσοστό της ξηράς ουσίας των κονδύλων. Κάτι τέτοιο δεν επηρεάζει τις προδιαγραφές, καθώς οι εγκεκριμένες ποικιλίες προσδιορίζονται με βάση το όνομα και καταχωρίζονται για τα χαρακτηριστικά τους και όχι για τις γαστρονομικές τους κατηγορίες.

Η ακόλουθη τροποποίηση είναι αναγκαία για τη συνέχιση της παραγωγής του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré»: πρώτον, καταργεί τις ποικιλίες που δεν είναι πλέον διαθέσιμες και εκείνες των οποίων η καλλιέργεια δημιουργεί αγρονομικά προβλήματα και, δεύτερον, εισάγει ποικιλίες που πληρούν όλα τα περιγραφικά κριτήρια και τις ιδιαιτερότητες του προϊόντος ΠΟΠ.

Άλλο

Αναφορές σχετικά με τον οργανισμό ελέγχου:

Τα στοιχεία επικοινωνίας του οργανισμού ελέγχου αντικαταστάθηκαν από εκείνα της αρμόδιας αρχής όσον αφορά θέματα ελέγχου.

Σκοπός αυτής της τροποποίησης είναι να αποφευχθεί η τροποποίηση των προδιαγραφών σε περίπτωση αλλαγής του οργανισμού ελέγχου.

Άλλο

Εθνικές απαιτήσεις:

Επικαιροποιούνται οι τιμές αναφοράς που αναγράφονται στον πίνακα με τα βασικά σημεία προς έλεγχο σχετικά με τις ποικιλίες πατάτας.

Λαμβάνεται υπόψη η τροποποίηση σχετικά με την κατάργηση και την εισαγωγή ποικιλιών.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Pomme de terre de l'île de Ré»

ΕΕ: PDO-FR-0065-AM01—18.5.2016

ΠΟΠ (X) ΠΓΕ ( )

1. **Ονομασία (-ες)**

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. **Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα**

Γαλλία

3. **Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή του τροφίμου**

3.1. *Τύπος προϊόντος*

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά, νωπά ή μεταποιημένα

3.2. *Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία υπό 1*

Το προϊόν «Pomme de terre de l'île de Ré» (πατάτα της νήσου Ré) είναι πρώιμη πατάτα διαμέτρου μικρότερης των 70 mm.

Οι πατάτες που φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pomme de terre de l'île de Ré» πρέπει να προέρχονται από ποικιλίες πατάτας κατανάλωσης (Alcmaria, Starlette, Carrera και Primabelle) και σφικτόσαρκης πατάτας κατανάλωσης (Amandine, Charlotte, Celtiane και Léontine).

Χαρακτηρίζεται από βουτυρώδη υφή σάρκας, καθώς και από ιδιαίτερα αρώματα με φυτικές νότες. Η περιεκτικότητά της σε ξηρά ουσία, κατά την ημέρα εκρίζωσης, ποικίλλει από 15 έως 20,5 % για τις ποικιλίες Alcmaria, Starlette, Carrera και Primabelle και από 16 έως 21 % για τις ποικιλίες Amandine, Charlotte, Celtiane και Léontine.

Καθώς συγκομίζεται πριν από την πλήρη ωρίμαση, η επιδερμίδα της είναι λεπτή και αποσπάται εύκολα με απλή απόξεση.

Είναι εποχιακό προϊόν του οποίου η πώληση επιτρέπεται μόνο μέχρι και την 31η Ιουλίου του έτους συγκομιδής και το οποίο είναι ακατάλληλο για μακρόχρονη διατήρηση.

Το προϊόν «Pomme de terre de l'île de Ré» είναι νωπό λαχανικό που πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο αμέσως μετά την εκρίζωση.

3.3. *Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης) και πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)*

—

3.4. *Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής*

Όλα τα στάδια, από τη βλάστηση των σπόρων μέχρι τη συγκομιδή, εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.5. *Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ. του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

Η συσκευασία εκτελείται εντός της γεωγραφικής περιοχής. Πραγματοποιείται σε συσκευασίες διανομής που δεν υπερβαίνουν τα 25 kg. Οι τρόποι συσκευασίας εξασφαλίζουν την ταυτοποίηση των παρτίδων και της προέλευσής τους, συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό στην εγγύηση της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος.

Το προϊόν «Pomme de terre de l'île de Ré», καθώς διατίθεται στο εμπόριο μόνο νωπό, πρέπει να συσκευάζεται αμέσως μετά την εκρίζωση.

Επιπλέον, συγκομίζεται πριν από την πλήρη ωρίμαση και για τον λόγο αυτό είναι ευπαθές προϊόν. Πρέπει επομένως να αποφεύγονται οι κραδασμοί που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν την επιδερμίδα, προκαλώντας αμυχές και αμαύρωση. Για τους λόγους αυτούς, οι παραγωγοί καταβάλλουν ιδιαίτερη φροντίδα κατά τη συγκομιδή, τη διαλογή και τη συσκευασία ώστε να διαφυλάσσονται τα χαρακτηριστικά της πατάτας.

3.6. *Ειδικοί κανόνες για την επισήμανση του προϊόντος στο οποίο αναφέρεται η ονομασία*

Εκτός από τις ενδείξεις που προβλέπονται από τους κανονισμούς σχετικά με το εμπόριο της πατάτας, η επισήμανση του προϊόντος που φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pomme de terre de l'île de Ré» πρέπει να περιλαμβάνει την ονομασία «Pomme de terre de l'île de Ré», καθώς και την ένδειξη «Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης» ή τη συντομογραφία «ΠΟΠ».

4. **Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής**

Η γεωγραφική περιοχή αντιστοιχεί στο έδαφος της νήσου Ré που αποτελείται από τις ακόλουθες κοινότητες: 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. **Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή**

Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η γεωγραφική περιοχή της ονομασίας προέλευσης «Pomme de terre de l'île de Ré» αντιστοιχεί στις 10 κοινότητες της Charente-Maritime που αποτελούν τη νήσο Ré. Η νήσος Ré βρίσκεται στον Ατλαντικό ωκεανό σε απόσταση 3 χιλιομέτρων από τις γαλλικές ακτές και απέναντι από την κοινότητα La Rochelle.

Η νήσος Ré εντάσσεται στη γεωλογική ιστορία του βόρειου άκρου της λεκάνης της Ακουιτανίας. Προέρχεται από διάφορες αποθέσεις ιζημάτων τύπου κοραλλιογενών υφάλων και στη συνέχεια αργιλοασβεστολιθικών πετρωμάτων της Ιουρασικής περιόδου. Αυτή η ιζηματογένεση της Μεσοζωικής περιόδου αποτελεί τη βάση του ασβεστολιθικού πυρήνα της νήσου Ré, ο οποίος καλύφθηκε εκ νέου από αργιλώδεις και αιολικές εναποθέσεις κατά τη διάρκεια της Τεταρτογενούς περιόδου.

Αυτά τα διάφορα στάδια ιζηματογένεσης δημιούργησαν ένα πεδινό τοπίο με πολύ ήπιο ανάγλυφο, όπου το μεγαλύτερο υψόμετρο δεν υπερβαίνει τα 20 μέτρα.

Τα εδάφη που απαντώνται πιο συχνά στο νησί είναι εδάφη ασβεστούχου ή ασβεστικού τύπου πάνω σε ασβεστολιθικό μητρικό πέτρωμα.

Οι οριοθετημένες περιοχές που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για την παραγωγή πατάτας είναι γενικά παράκτια, ασβεστολιθικού ή ασβεστούχου τύπου εδάφη καστανοχώματος με αμμώδη επικάλυψη, καθώς και εδάφη με αιολικές αποθέσεις αμμώδους υφής. Πρόκειται για εδάφη ελαφρά, ξηρά και στραγγιστικά. Τα εδάφη αυτά είναι πλούσια σε κάλιο και φωσφορικό οξύ και γενικά φτωχά σε χούμο.

Η νήσος Ré παρουσιάζει επιπλέον την ιδιαιτερότητα να αποτελεί για τους παραγωγούς πηγή φυσικού λιπάσματος, του varech. Αυτό το οργανικό λίπασμα, το οποίο αποτελείται από θαλάσσια φύκη που συλλέγονται στις παραλίες του νησιού και επί μακρόν αποτελούσε τον μόνο πόρο οργανικού λιπάσματος στο νησί χρησιμοποιείται ακόμα και σήμερα από ορισμένους παραγωγούς. Το ενδιαφέρον του varech είναι ότι αποσυντίθεται πιο γρήγορα από την κοπριά των βοοειδών, για παράδειγμα.

Το κλίμα είναι εύκρατο ωκεάνιο. Εξάλλου, ο εύκρατος χαρακτήρας είναι πιο έντονος απ' ότι στις ηπειρωτικές ακτές, δεδομένου ότι διαπιστώνεται υψηλότερο ποσοστό ηλιοφάνειας που συνοδεύεται από ασθενέστερες βροχοπτώσεις και ηπιότερες θερμοκρασίες. Οι διαφορές αυτές οφείλονται στην εντονότερη επίδραση του ωκεανού σε σχέση με την ηπειρωτική χώρα.

Το κλίμα χαρακτηρίζεται από μεγάλη ηλιοφάνεια, περίπου 2 300 ωρών ετησίως, σε συνδυασμό με σημαντική φωτεινότητα, ελάχιστες βροχοπτώσεις που δεν ξεπερνούν τα 700 χιλιοστά ετησίως και μέση ετήσια θερμοκρασία περίπου 13 °C. Οι βροχοπτώσεις παρατηρούνται κυρίως το φθινόπωρο και τον χειμώνα, ενώ δεν σημειώνονται συχνά χιονοπτώσεις και παγετός. Επιπλέον, η νήσος Ré είναι εκτεθειμένη σε θερμούς και ισχυρούς ανέμους.

Οι καλλιεργητικές πρακτικές που εφαρμόζονται έχουν στόχο να ενισχύσουν τον πρώιμο χαρακτήρα του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré». Τα κύρια χαρακτηριστικά τους είναι τα εξής:

— καθορισμός καταληκτικής ημερομηνίας φύτευσης που εξασφαλίζει πρώιμη συγκομιδή του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré», το οποίο δεν μπορεί να συγκομισθεί μετά τις 31 Ιουλίου,

— υψηλή πυκνότητα φύτευσης και σειρές με μικρή απόσταση μεταξύ τους,

— καταστροφή των βλαστών και των φύλλων η οποία, όταν γίνεται, είναι αποκλειστικά μηχανική, ώστε να μην αλλοιώνεται το έδαφος και, επομένως, να διαφυλάσσονται τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

Ιδιοτυπία του προϊόντος

Το προϊόν «Pomme de terre de l'île de Ré» είναι πρώιμη πατάτα.

Αυτός ο πρώιμος χαρακτήρας, καθώς και η μικρή ή μεσαία διάμετρος, κάτω των 70 χιλιοστών, της προσδίδουν πρωτότυπες οργανοληπτικές ιδιότητες: βουτυρώδη σάρκα, αρώματα μετά το μαγείρεμα που εξελίσσονται κατά τη διάρκεια της εποχής —από αρώματα φυτών μέχρι αποξηραμένων φρούτων— και σχεδόν πάντα γλυκιές γεύσεις που μερικές φορές συνδέονται με ελαφρά αλμυρές νότες.

Αιτιώδης σχέση

Ο συνδυασμός των εδαφοκλιματικών παραγόντων της νήσου Ré με τις καλλιεργητικές πρακτικές των παραγωγών δημιουργεί τα χαρακτηριστικά και τις πρωτότυπες οργανοληπτικές ιδιότητες του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré».

Ο πρώιμος χαρακτήρας του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré» οφείλεται στο έδαφος και την τοπική τεχνογνωσία. Πράγματι, τα ελαφρά, ξηρά και στραγγιστικά εδάφη, οι ήπιες θερμοκρασίες και η μεγάλη ηλιοφάνεια, που συμπληρώνονται από την κάλυψη του εδάφους με μουσαμά επιτρέπουν τη γρήγορη αύξηση της θερμοκρασίας του εδάφους, με αποτέλεσμα η καλλιέργεια να είναι πρωιμότερη, γεγονός που διαπιστώνεται στα φυτάρια, από τη βλάστηση των φυταρίων μέχρι τη συγκομιδή.

Η ποιότητα του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré» οφείλεται εξίσου στη διάμετρό του που δεν υπερβαίνει τα 70 χιλιοστά και συμβάλλει στις οργανοληπτικές του ιδιότητες. Η απόκτηση αυτής της διαμέτρου εξηγείται από τον συνδυασμό των φυσικά ρυθμισμένων βροχοπτώσεων με τις γενικά υψηλές πυκνότητες φύτευσης που εφαρμόζονται στη νήσο. Η καλή ικανότητα των εδαφών να στεγνώνουν, οι ήπιες θερμοκρασίες, η ζέστη και η ένταση των ανέμων, που ευνοούν την εξατμισοδιαπνοή, συμβάλλουν εξίσου στον περιορισμό του μεγέθους της πατάτας. Οι μεγάλες πυκνότητες φύτευσης επιτρέπουν την αντίσταση στους βίαιους ανέμους του νησιού.

Συνεπώς, οι ιδανικές εδαφοκλιματικές συνθήκες που αξιοποιούνται με τις κατάλληλες καλλιεργητικές πρακτικές και η σωστή επιλογή των ποικιλιών διαμορφώνουν τον τυπικό χαρακτήρα του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré».

Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών

(άρθρο 6 παράγραφος 1 δεύτερο εδάφιο του παρόντος κανονισμού)

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