MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen

(2016/C 355/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”POMME DE TERRE DE L’ÎLE DE RÉ”

EU-nro: PDO-FR-0065-AM01-18.5.2016

SAN (X) SMM ( )

1. **Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Etujärjestö muodostuu ”Pomme de terre de l’île de Ré”-perunan tuottajista ja pakkaajista. Näin ollen sillä on oikeutettu etu muutoshakemuksen esittämiseen.

Ryhmän nimi:	Syndicat de défense de l’appellation d’origine de la Pomme de terre de l’île de Ré (alkuperänimityksen suojaamiseksi perustettu ”Pomme de terre de l’île de Ré” -etujärjestö)
Ryhmän tyyppi:	Koostuu useammasta kuin yhdestä henkilöstä
Osallistujat:	Tuottaja(t), muu(t): Pakkaajat
Osoite:	Route de Sainte-Marie-de-Ré – BP nº 3 17580 Le-Bois-Plage-en-Ré RANSKA
Puhelin:	+33 0546092309
Sähköpostiosoite/-osoitteet	pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

— ☐ Tuotteen nimi

— ☐ Tuotteen kuvaus

— ☐ Maantieteellinen alue

— ☐ Alkuperätodisteet

— ☒ Tuotantomenetelmä

— ☐ Yhteys maantieteelliseen alueeseen

— ☐ Merkinnät

— ☒ Muut

4. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

— ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

— ☐ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. **Muutos/muutokset**

Tuotantomenetelmä

Lajikkeet:

Eritelmän muutospyyntö koskee sallittujen lajikkeiden muuttamista.

Siinä ehdotetaan poistettavaksi neljä lajiketta: Goulvena, Pénélope, BF15 ja Roseval. Kun alkuperänimitystä oli sovellettu useita vuosia, kävi ilmi, että lajikkeet BF15 ja Roseval eivät enää vastanneet suojatun alkuperänimityksen ”Pomme de terre de l'île de Ré” -varhaisperunan tuotannon erityispiirteitä. Vuosien saatossa kävi näet ilmi, että näiden kahden perunalajikkeen merkittävä ongelma on niiden pitkä kasvukierto (105–110 päivää), mikä ei ole omiaan hillitsemään maaperän sellaisten tuholaisten (sukkulamatojen) sykliä, joilla on pitkä kehityskaari. Näin ollen suosimalla sellaisia lajeja, joiden kasvukierto on lyhyt, voidaan tällaisten tuholaisten kehitystä rajoittaa ja pienentää niiden populaatiota. Goulvena- ja Pénélope-lajikkeet taas eivät ole enää ”Pomme de terre de l'île de Ré” -perunan tuottajien saatavilla, sillä varmennetun siemenperunan tuottajat ovat lopettaneet niiden tuottamisen.

Lisäksi pyydetään lisäämään kolme uutta lajiketta: Primabelle, Celtiane ja Léontine. Celtiane ja Léontine ovat kiinteämaltoisia syötäväksi tarkoitettuja perunalajikkeita. Primabelle on syötäväksi tarkoitettu perunalajike. Näitä uusia lajikkeita on testattu kahden vuoden ajan testausmenetelmän avulla, jonka tarkoitus on varmistaa, että lajikkeet vastaavat alkuperänimityksen teknisiä, agronomisia ja aistinvaraisten ominaisuuksien laatukriteerejä. Testit osoittivat, että nämä kolme lajiketta vastaavat suojatun alkuperänimityksen ”Pomme de terre de l'île de Ré” kaikkia kuvattuja kriteerejä ja sen erityispiirteitä.

Primabelle-lajike on kirjattu eurooppalaiseen luetteloon, mutta sitä ei ole vielä kirjattu ranskalaiseen luetteloon. Tästä syystä Primabelle-lajike ei keitto-ominaisuuksiltaan kuulu mihinkään ranskalaisen luettelon kulinaariseen ryhmään. Yksinkertaistamisen vuoksi ehdotetaan poistettavaksi viittaus kulinaarisiin ryhmiin. Kulinaarinen ryhmä lisäksi korreloi vahvasti mukuloiden kuiva-ainepitoisuuden kanssa. Tämä ei vaikuta tuote-eritelmään, sillä hyväksytyt lajikkeet mainitaan nimeltä, ja ne kirjataan ominaisuuksien, ei kulinaarisen ryhmän perusteella.

Tämä muutos on tarpeellinen ”Pomme de terre de l'île de Ré” -perunan tuotannon jatkamisen kannalta. Yhtäältä sillä poistetaan sellaiset lajikkeet, joita ei ole enää saatavilla tai joiden tuotantoon liittyy viljelyllisiä ongelmia. Toisaalta taas lisätään lajikkeita, jotka täyttävät kaikki suojatun alkuperänimityksen kuvatut kriteerit ja sen erityispiirteet.

Muut

Valvontaelimeen liittyvät viitteet:

Valvontaelimen yhteystiedot on korvattu valvonnan alalla toimivaltaisen viranomaisen yhteystiedoilla.

Tämän muutoksen tarkoituksena on välttää se, että eritelmää pitää muuttaa valvontaelimen vaihtuessa.

Muut

Kansalliset vaatimukset:

Perunalajikkeiden keskeiset valvottavat kohdat esittelevässä taulukossa ilmoitetut viitearvot on ajantasaistettu lajikkeiden poistamisesta ja lisäämisestä johtuvien muutosten huomioon ottamiseksi.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”

EU-nro: – PDO-FR-0065-AM01-18.5.2016

SAN (X) SMM ( )

1. **Nimi/nimet**

”Pomme de terre de l'île de Ré”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Pomme de terre de l'île de Ré on halkaisijaltaan alle 70 mm:n suuruinen varhaisperuna.

Perunoiden, joista voidaan käyttää suojattua alkuperänimitystä "Pomme de terre de l'île de Ré", ovat syötäväksi tarkoitettuja perunalajikkeita (Alcmaria, Starlette, Carrera ja Primabelle) ja kiinteämaltoisia syötäväksi tarkoitettuja perunalajikkeita (Amandine, Charlotte, Celtiane ja Léontine).

Perunalle on luonteenomaista suussa sulava malto ja erityiset aromivivahteet, jotka voivat viitata kasviksiin. Lajikkeiden Alcmaria, Starlette, Carrera ja Primabelle perunoiden kuiva-ainepitoisuus on nostopäivänä 15–20,5 prosenttia ja lajikkeiden Amandine, Charlotte et Celtiane ja Léontine 16-21 prosenttia.

Peruna korjataan ennen täyttä kypsyysastetta, joten kuori on ohut ja irtoaa helposti pelkästään hankaamalla.

Kyseessä on kausiluonteinen tuote, jota voidaan pitää kaupan ainoastaan satovuoden 31. päivään heinäkuuta saakka, eikä se sovellu pitkäkestoiseen varastointiin.

Pomme de terre de l'île de Ré on tuorevihannes, joka on saatettava myyntiin nopeasti perunannoston jälkeen.

3.3 *Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikkien vaiheiden aina idätyksestä perunannostoon on tapahduttava asianomaisella maantieteellisellä alueella.

3.5 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt*

Pakkaaminen on tehtävä asianomaisella maantieteellisellä alueella. Perunat pakataan enintään 25 kg:n jakelupakkauksiin. Pakkausmenetelmillä taataan erien ja niiden alkuperän tunnistaminen sekä perunoiden jäljitettävyys.

Pomme de terre de l'île de Ré pidetään kaupan yksinomaan tuoreena, joten se on saatettava myyntiin nopeasti perunannoston jälkeen.

Se korjataan ennen täyttä kypsyysastetta, joten se on herkkä tuote. Näin ollen olisi vältettävä iskuja, jotka voivat vaurioittaa kuorta ja aiheuttaa pinnan rikkoutumisen ja tummumisen. Tuottajat harjoittavatkin erityistä huolellisuutta perunannoston sekä lajittelun ja pakkaamisen aikana perunan ominaisuuksien säilyttämiseksi.

3.6 *Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Suojatun alkuperänimityksen "Pomme de terre de l'île de Ré" saaneissa perunoissa on perunoiden kaupan pitämiseen liittyvien mainintojen lisäksi itse nimitys "Pomme de terre de l'île de Ré" ja maininta "appellation d'origine protégée" (suojattu alkuperänimitys) tai kirjainlyhenne "A.O.P." (SAN).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellisenä alueena on Rén saari, joka koostuu seuraavista kunnista: Ars-en-Ré, Couarde-sur-Mer, Loix, Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines, Bois-Plage-en Ré, Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré ja Saint-Martin-de-Ré.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

Maantieteellisen alueen erityisyys:

Suojatun alkuperänimityksen "Pomme de terre de l'île de Ré" maantieteellisenä alueena on kymmenen Charente-Maritimen kuntaa, jotka muodostavat Rén saaren. Rén saari sijaitsee Atlantin valtameressä kolmen kilometrin päässä Ranskan rannikolta La Rochellen kuntaa vastapäätä.

Rén saari on Aquitainen altaan pohjoisen reunan geologisen historian tuotosta. Se on muodostunut jurakauden erilaisista koralliriuttojen ja myöhemmin kalkin ja saven sedimenttikerrostumista. Rén saaren kalkkikiviperusta on syntynyt tämän mesotsooisella kaudella tapahtuneen kerrostumisen myötä, ja savikerrostumat ja eoliset kerrostumat ovat peittäneet perustan kvartäärikaudella.

Nämä erilaiset kerrostumajaksot ovat synnyttäneet tasankomaisen maiseman, jossa on hyvin vähän korkeuseroja ja jonka korkein kohta jää alle 20 metrin.

Saaren maaperä on yleisimmin calcosol- tai calcisol-tyyppistä maata kalkkipitoisella emäkalliolla.

Perunoiden tuotantoon varatut alat ovat yleensä rannikon kalkki- tai kalsiumpitoisia hiekkapeittoisia ruskomaita ja eolisia hiekkapitoisia maita. Maaperä on kevyttä, kuivaa ja vettä läpäisevää. Maaperässä on paljon kaliumia ja fosforihappoa ja yleensä vähän humusta.

Rén saarella on lisäksi erikoisuutena tuottajille tarjoutuva luontainen lannoite eli merilevä. Saaren rannoilta kerättävästä merilevästä koostuva orgaaninen lannoite oli pitkään ainoa orgaaninen lisä, ja tietyt tuottajat käyttävät sitä vielä nykyisinkin. Merilevällä on se etu, että se maatuu esimerkiksi karjan lantaa nopeammin.

Saarella vallitsee leuto meri-ilmasto. Lisäksi ilmasto on leudompi kuin mantereen rannikkoalueilla, sillä auringonpaistetta saadaan enemmän, sateita vähemmän ja lämpötilat ovat korkeampia. Nämä erot johtuvat siitä, että valtameren vaikutus on saarella suurempi kuin mantereella.

Ilmastolle on ominaista huomattava auringonpaiste, noin 2 300 tuntia vuodessa. Tähän yhdistyy huomattava valoisuus, vähäiset sateet (alle 700 mm vuodessa) ja vuoden keskilämpötila, joka on lähes 13 °C. Sateita saadaan pääosin syksyllä ja talvella. Lunta ja hallaa esiintyy harvoin. Rén saari on myös alttiina lämpimille ja voimakkaille tuulille.

Viljelykäytännöillä halutaan taata Pomme de terre de l'île de Ré -perunan luonne varhaisperunana. Viljelykäytäntöihin liittyvät erityisesti seuraavat näkökohdat:

— viimeinen istutuspäivä, jonka ansiosta voidaan taata Pomme de terre de l'île de Ré -perunan varhainen korjuu, sillä satoa ei voida enää korjata 31. heinäkuuta jälkeen,

— korkea istutustiheys ja tiheät rivivälit,

— varsiston mahdollinen hävittäminen, joka tehdään yksinomaan mekaanisesti, jottei muutettaisi maaperää eikä näin vaikutettaisi tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Tuotteen erityisyys:

Pomme de terre de l'île de Ré on varhaisperuna.

Tällainen varhaisperunan luonne sekä pieni tai keskisuuri koko (alle 70 mm) antaa perunalle sen aistinvaraiset ominaisuudet: suussa sulava malto, keitetyn perunan tuoksu, joka muuttuu satokauden edistyessä kasvimaisesta kuivattuun hedelmään viittaavaksi, ja maku, joka on lähes aina sokerinen ja joskus kevyen suolainen.

Syy-yhteys

Rén saaren ilmastoon ja maaperään liittyvät tekijät yhdistettyinä tuottajien harjoittamiin viljelykäytäntöihin ovat Pomme de terre de l'île de Ré -perunan ominaispiirteiden ja aistinvaraisten ominaisuuksien taustalla.

Pomme de terre de l'île de Ré -perunan luonne varhaisperunana juontaa juurensa itse alueesta ja paikallisesta taitotiedosta. Kevyt, kuiva ja vettä läpäisevä maaperä, leudot lämpötilat ja auringonvalon huomattava määrä täydennettynä suojapeitteiden käytöllä mahdollistaa maaperän nopean lämpenemisen. Varhaisuus näkyy itävyydessä ja taimien kasvussa ja on havaittavissa aina perunannostoon saakka.

Pomme de terre de l'île de Ré -perunan laatu johtuu myös perunan halkaisijasta, joka on enintään 70 mm ja vaikuttaa perunan aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Perunan koko selittyy sillä, että sademäärä, johon on luontaiset syynsä, yhdistyy saarella käytettyyn yleensä korkeaan istutustiheyteen. Hyvin kuivuva maaperä, leudot lämpötilat ja tuulten lämpimyys ja voimakkuus suosivat kokonaishaihduntaa ja rajoittavat myös omalta osaltaan perunoiden kokoa. Korkea istutustiheys suojaa saaren voimakkailta tuulilta.

Pomme de terre de l'île de Ré -perunan ominaispiirteet ovat toisin sanoen ihanteellisten ilmasto- ja maaperätekijöiden sekä kyseisiin tekijöihin mukautettujen viljelykäytäntöjen ja tarkkaan valittujen lajikkeiden ansiota.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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