AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(2016/C 355/05)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil [1].

DEMANDE D'APPROBATION D'UNE MODIFICATION NON MINEURE CONCERNANT LE CAHIER DES CHARGES D'UNE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE OU D'UNE INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Demande d'approbation d'une modification conformément à l'article 53, paragraphe 2, premier alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

«POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ»

Nº UE: PDO-FR-0065-AM01 — 18.5.2016

AOP (X) IGP ( )

1. **Groupement demandeur et intérêt légitime**

Le syndicat est composé des producteurs et des conditionneurs de «Pomme de terre de l'île de Ré». À ce titre, il présente un intérêt légitime à déposer la demande de modification.

Group name	Syndicat de défense de l'appellation d'origine de la Pomme de terre de l'île de Ré
Group type	More than one person
Participants	Producer(s)Other(s): Conditionneurs
Address	Route de Sainte-Marie-de-Ré — BP nº 3 17580 Le-Bois-Plage-en-Ré FRANCE
Tel.	+33 0546092309
Courriel(s):	pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la/des modification(s)**

— ☐ Dénomination du produit

— ☐ Description du produit

— ☐ Aire géographique

— ☐ Preuve de l'origine

— ☒ Méthode de production

— ☐ Lien

— ☐ Étiquetage

— ☒ Autres

4. **Type de modification(s)**

— ☒ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

[1] JO L 343, 14.12.2012, p. 1.

— ☐ Modification du cahier des charges d'une AOP/IGP enregistrée, pour laquelle un document unique (ou équivalent) n'a pas été publié, ne pouvant être considérée comme mineure au sens de l'article 53, paragraphe 2, troisième alinéa, du règlement (UE) nº 1151/2012

5. **Modification(s)**

Méthode de production

Variétés:

La demande de modification du cahier des charges concerne la modification des variétés autorisées.

Il est proposé d'enlever quatre variétés que sont Goulvena, Pénélope, BF15 et Roseval. Après plusieurs années de mise en œuvre de l'appellation, il apparaît que les caractéristiques des variétés BF15 et Roseval ne répondent plus aux spécificités de la production de pommes de terre primeur telles que l'AOP «Pomme de terre de l'île de Ré». En effet, il s'est avéré au fil des ans que ces deux variétés de pommes de terre présentent un inconvénient majeur du fait de leur cycle cultural long (105-110 jours), elles ne contribuent pas à juguler le cycle des parasites du sol (type nématodes) qui ont un développement long. Dans ce contexte, favoriser les variétés à cycle court permet de limiter le développement de ces parasites et diminuer leur population. Concernant les variétés Goulvena, et Pénélope comme elles ne sont plus reproduites par les producteurs de plants certifiés, elles ne sont plus disponibles pour les producteurs de «Pomme de terre de l'île de Ré».

Il est également demandé d'ajouter trois nouvelles variétés, à savoir la Primabelle, la Celtiane et la Léontine. Celtiane, Léontine sont des pommes de terre de consommation à chair ferme. Primabelle est une variété de pomme de terre de consommation. Ces nouvelles variétés ont été testées pendant deux ans selon un protocole d'expérimentation qui visait à vérifier qu'elles respectaient les critères de qualité technique, agronomique et organoleptique de l'appellation. Les résultats de ces essais ont montré que ces trois variétés répondent à tous les critères descriptifs et aux spécificités de l'AOP «Pomme de terre de l'île de Ré».

Inscrite au catalogue européen mais pas encore inscrite au catalogue français, la variété Primabelle n'appartient par conséquent à aucun groupe culinaire du catalogue français correspondant. Dans un souci de simplification rédactionnelle, il est proposé de supprimer la référence aux groupes culinaires, le groupe culinaire étant par ailleurs fortement corrélé avec le taux de matière sèche des tubercules. Cela n'impacte pas le cahier des charges puisque que les variétés autorisées sont désignées nominativement, et inscrites pour leurs caractéristiques et non pour leurs groupes culinaires.

Cette modification est nécessaire à la poursuite de la production de «Pomme de terre de l'île de Ré»: d'une part, elle supprime les variétés qui ne sont plus disponibles et celles dont la culture pose des problèmes agronomiques, d'autre part, elle introduit des variétés qui remplissent tous les critères descriptifs et spécificités de l'AOP.

Autre

Références concernant la structure de contrôle:

Les coordonnées de l'organisme de contrôle ont été remplacées par celles de l'autorité compétence en matière de contrôle.

Cette modification a pour objectif d'éviter la modification du cahier des charges en cas de changement d'organisme de contrôle.

Autre

Exigences nationales:

Les valeurs de référence indiquées dans le tableau des principaux points à contrôler concernant les variétés de pomme de terre sont mises à jour.

Il s'agit de prendre en compte la modification relative à la suppression et l'introduction de variétés.

DOCUMENT UNIQUE

«POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ»

Nº UE: PDO-FR-0065-AM01 — 18.5.2016

AOP (X) IGP ( )

1. **Dénomination(s)**

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La «Pomme de terre de l'île de Ré» est une pomme de terre de primeur de calibre inférieur à 70 mm.

Les pommes de terre ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Pomme de terre de l'île de Ré» proviennent des variétés de pommes de terre de consommation (Alcmaria, Starlette, Carrera et Primabelle) et de pommes de terre de consommation à chair ferme (Amandine, Charlotte, Celtiane et Léontine).

Elle se caractérise par une texture de chair fondante ainsi que des arômes spécifiques pouvant avoir des notations végétales. Son taux de matière sèche, le jour de l'arrachage, est compris entre 15 et 20,5 % pour les variétés Alcmaria, Starlette, Carrera et Primabelle et 16 et 21 % pour les variétés Amandine, Charlotte et Celtiane et Léontine.

Récoltée avant complète maturité, sa peau est fine et se détache facilement par simple grattage.

C'est une production saisonnière qui ne peut être mise en vente que jusqu'au 31 juillet inclus de l'année de récolte et qui est inapte à la longue conservation.

La «Pomme de terre de l'île de Ré» est un légume frais qui doit être commercialisé rapidement après arrachage.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les étapes depuis la mise en germination jusqu'à la récolte ont lieu dans l'aire géographique.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

Le conditionnement a lieu dans l'aire géographique. Il s'effectue dans des emballages de distribution ne pouvant excéder 25 kg. Les modes de conditionnement assurent l'identification des lots et leur origine, contribuant ainsi à garantir la traçabilité des pommes de terre.

La «Pomme de terre de l'île de Ré» étant un produit commercialisé en frais uniquement, doit être conditionnée rapidement après son arrachage.

De plus, elle est récoltée avant complète maturité et est à ce titre un produit fragile. Il convient donc d'éviter les chocs pouvant entraîner une altération de l'épiderme: blessures et brunissement. Ainsi, les producteurs apportent un soin particulier au moment de la récolte, du tri, et du conditionnement pour préserver les caractéristiques de la pomme de terre.

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Outre les mentions prévues par les réglementations relatives à la commercialisation de la pomme de terre, l'étiquetage des pommes de terre bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Pomme de terre de l'île de Ré» comporte le nom de l'appellation «Pomme de terre de l'île de Ré», ainsi que la mention «Appellation d'Origine Protégée» ou l'abréviation «AOP».

4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique correspond au territoire de l'île de Ré composé des communes suivantes: 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. **Lien avec l'aire géographique**

Spécificité de l'aire géographique

L'aire géographique de l'appellation d'origine «Pomme de terre de l'île de Ré» correspond aux 10 communes de la Charente-Maritime qui composent l'île de Ré. L'île de Ré est située dans l'océan Atlantique à 3 kilomètres des côtes françaises et fait face à la commune de La Rochelle.

L'île de Ré s'inscrit dans l'histoire géologique de la bordure septentrionale du Bassin aquitain. Elle est issue des différents dépôts sédimentaires de type récifs coralliens puis calcaires argileux du Jurassique. Cette sédimentation de l'ère secondaire est à l'origine du socle calcaire de l'île de Ré qui a été recouvert de dépôts argileux et éoliens durant l'ère quaternaire.

Ces différents épisodes de sédimentation sont à l'origine d'un paysage de plaine au relief très peu marqué, où le point culminant ne dépasse pas les 20 mètres.

Les sols les plus fréquemment rencontrés sur l'île sont des sols de type calcosols ou calcisols sur roche mère calcaire.

Les zones délimitées réservées à la production de pommes de terre correspondent généralement à des sols côtiers de type sols bruns calcaires ou calciques avec recouvrement sableux ainsi qu'à des sols d'apport éoliens à texture sableuse. Ce sont des sols légers, secs et filtrants. Ces sols sont bien pourvus en potasse, en acide phosphorique, et sont généralement pauvres en humus.

L'île de Ré présente de plus la particularité d'offrir une source d'engrais naturel aux producteurs à travers le varech. Cette fumure organique composée d'algues marines récoltées sur les plages de l'île qui fut longtemps la seule ressource d'amendement organique de l'île est encore utilisée aujourd'hui par certains producteurs. Le varech présente l'intérêt de se décomposer plus rapidement que les fumiers de bovins par exemple.

Le climat est de type océanique tempéré. Le caractère tempéré est d'ailleurs plus marqué que sur le littoral continental, puisque l'on constate un plus fort taux d'ensoleillement, une pluviométrie plus faible et des températures plus douces. Ces différences s'expliquent par l'influence plus marquée de l'océan par rapport au continent.

Le climat se caractérise par un taux d'ensoleillement important d'environ 2 300 heures par an, associé à une importante luminosité, une pluviométrie peu abondante et inférieure à 700 millimètres par an et une température annuelle moyenne proche de 13 °C. Les épisodes pluvieux s'observent principalement en automne et en hiver et les épisodes neigeux ou gélifs sont peu fréquents. De plus, l'île de Ré est exposée à des vents chauds et violents.

Les pratiques culturales qui sont mises en œuvre visent à conforter le caractère primeur de la «Pomme de terre de l'île de Ré». Elles se caractérisent notamment par:

— la fixation d'une date limite de plantation, ce qui permet de garantir une récolte précoce pour la «Pomme de terre de l'île de Ré», qui ne peut plus être récoltée après le 31 juillet.

— une haute densité de plantation et des rangs serrés;

— un défanage qui, lorsqu'il est entrepris, est exclusivement mécanique, afin de ne pas altérer le sol, ce qui va contribuer aux caractéristiques organoleptiques du produit.

Spécificité du produit

La «Pomme de terre de l'île de Ré» est une pomme de terre de primeur.

Cette précocité, ainsi qu'un calibre petit ou moyen, inférieur à 70 millimètres, lui confère des qualités organoleptiques originales: une chair fondante, des odeurs, après cuisson, qui évoluent au cours de la saison - du végétal aux fruits secs - et des saveurs presque toujours sucrées et parfois associées à de légères notes salées.

Lien causal

L'association des facteurs pédoclimatiques de l'île de Ré aux pratiques culturales des producteurs est à l'origine des caractéristiques et des qualités organoleptiques originales de la «Pomme de terre de l'île de Ré».

La «Pomme de terre de l'île de Ré» tient sa précocité du terroir et des savoir-faire locaux. En effet, les sols légers, secs et filtrants, les températures douces et l'ensoleillement important, complétés par un travail de bâchage permettent un réchauffement rapide des sols. Le gain de précocité se constate dans les germoirs, à la levée des plants et jusqu'à la récolte.

La qualité de la «Pomme de terre de l'île de Ré» est également due à son calibre maximal de 70 millimètres qui contribue à ses qualités organoleptiques. L'obtention de ce calibre s'explique par l'association d'une pluviométrie naturellement régulée avec les densités de plantations généralement élevées qui sont pratiquées sur l'île. La bonne capacité des sols à se ressuyer, la douceur des températures, la chaleur et la violence des vents qui favorisent l'évapotranspiration contribuent également à limiter le calibre des pommes de terre. Les densités de plantation élevées permettent de résister aux vents violents de l'île.

Ainsi, les conditions pédoclimatiques idéales valorisées par des pratiques culturales adaptées et un choix pertinent de variétés sont à l'origine de la typicité de la «Pomme de terre de l'île de Ré».

Référence à la publication du cahier des charges

(article 6, paragraphe 1, deuxième alinéa, du présent règlement)

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