ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari

(2016/C 355/05)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio ([1]).

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA/DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ»

N. UE: PDO-FR-0065-AM01 — 18.5.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Gruppo richiedente e interesse legittimo**

Il sindacato è composto dai produttori e dai confezionatori di «Pomme de terre de l'île de Ré». A questo titolo, esso ha un interesse legittimo a presentare la domanda di modifica.

Nome del gruppo	Syndicat de défense de l'appellation d'origine de la Pomme de terre de l'île de Ré
Tipo di gruppo	Più di una persona
Partecipazione	Produttore(i)Altro(i): Condizionatori
Indirizzo	Route de Sainte-Marie-de-Ré — BP n. 3 17580 Le-Bois-Plage-en-Ré FRANCIA
Tel.	+33 0546092309
E-mail:(s)	pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Voce del disciplinare interessata dalla modifica**

— ☐ Denominazione del prodotto

— ☐ Descrizione del prodotto

— ☐ Zona geografica

— ☐ Prova dell'origine

— ☒ Metodo di produzione

— ☐ Legame

— ☐ Etichettatura

— ☒ Altro

4. **Tipo di modifica**

— ☒ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

([1]) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1.

— ☐ Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. **Modifica (modifiche)**

Metodo di produzione

Varietà

La domanda di modifica del disciplinare verte sulla modifica delle varietà autorizzate.

Si propone di togliere quattro varietà, vale a dire Goulvena, Pénélope, BF 15 e Roseval. Dopo vari anni di attuazione della denominazione, risulta che le caratteristiche delle varietà BF 15 e Roseval non rispondono più alle specificità della produzione di patate primaticce DOP «Pomme de terre de l'île de Ré». Infatti, è risultato nel corso degli anni che queste due varietà di patate presentano quale inconveniente principale un ciclo colturale lungo (105-110 giorni); esse non contribuiscono a contrastare il ciclo dei parassiti del suolo (tipo nematodi) che hanno uno sviluppo lungo. In tale contesto, la promozione di varietà a ciclo breve consente di limitare lo sviluppo di tali parassiti e di diminuirne la popolazione. Per quanto riguarda le varietà Goulvena e Pénélope, poiché non sono più riprodotte dai produttori di piante certificate, non sono più disponibili per i produttori di «Pomme de terre de l'île de Ré».

Viene altresì richiesto di aggiungere tre nuove varietà, vale a dire la Primabelle, la Celtiane e la Léontine. Celtiane e Léontine sono patate da consumo a polpa soda. Primabelle è una varietà di patate da consumo. Queste nuove varietà sono state sottoposte a prova per due anni secondo un protocollo di sperimentazione che mirava a verificare che soddisfacessero i criteri di qualità tecnica, agronomica e organolettica della denominazione. I risultati di tali prove hanno dimostrato che queste tre varietà rispondono a tutti i criteri descrittivi e alle peculiarità della DOP «Pomme de terre de l'île de Ré».

Iscritta al Catalogo europeo ma non ancora iscritta nel catalogo francese, la varietà Primabelle non appartiene pertanto ad alcun gruppo culinario del catalogo francese corrispondente. A fini di semplificazione redazionale, si propone di sopprimere il riferimento ai gruppi culinari, in quanto questi sono peraltro strettamente correlati con la percentuale di sostanza secca dei tuberi. Ciò non incide sul disciplinare in quanto le varietà autorizzate sono designate nominativamente, e registrate per le loro caratteristiche e non per i gruppi culinari.

Tale modifica è necessaria alla continuazione della produzione della «Pomme de terre de l'île de Ré»: da una parte, elimina le varietà non più disponibili e quelle la cui cultura pone problemi agronomici, d'altra parte, introduce alcune varietà che soddisfano tutti i criteri descrittivi e le specificità della DOP.

Altro

Riferimenti relativi alle strutture di controllo.

I recapiti dell'organismo di controllo sono stati sostituiti da quelli dell'autorità competente in materia di controllo.

Tale modifica ha per obiettivo di evitare di modificare il disciplinare in caso di cambiamento dell'organismo di controllo.

Altro

Esigenze nazionali.

I valori di riferimento di cui alla tabella dei principali punti da controllare per le varietà di patate sono aggiornati.

Si tratta di tener conto della modifica relativa alla soppressione e all'introduzione di varietà.

DOCUMENTO UNICO

«POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ»

N. UE: — PDO-FR-0065-AM01 — 18.5.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Denominazione (denominazioni)**

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. **Stato membro o paese terzo**

Francia

3. **Descrizione del prodotto agricolo o alimentare**

3.1. *Tipo di prodotto*

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali freschi o trasformati

3.2. *Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1*

La «Pomme de terre de l'île de Ré» è una patata primaticcia di piccolo calibro (inferiore a 70 mm).

Le patate che possono avvalersi della denominazione di origine protetta «Pomme de terre de l'île de Ré» derivano dalle varietà di patate da consumo (Alcmaria, Starlette, Carrera e Primabelle) e dalle varietà di patate da consumo a polpa soda (Amandine, Charlotte, Celtiane e Léontine).

Questa patata è caratterizzata dalla polpa fondente e da aromi specifici con note vegetali. La percentuale di sostanza secca il giorno della raccolta è compresa tra il 15 e il 20,5 % per le varietà Alcmaria, Starlette, Carrera e Primabelle, e tra il 16 e il 21 % per le varietà Amandine, Charlotte e Celtiane e Léontine.

Questa patata viene raccolta prima della maturazione completa; la buccia fine si stacca senza difficoltà quando viene grattata.

Si tratta di una produzione stagionale che può essere messa in vendita solo fino al 31 luglio dell'anno di raccolta. Il prodotto non si presta a una conservazione prolungata.

La «Pomme de terre de l'île de Ré» è un ortaggio fresco che deve essere commercializzato rapidamente dopo la raccolta.

3.3. *Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)*

—

3.4. *Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata*

Tutte le fasi, dalla germinazione fino alla raccolta, avvengono nella zona geografica.

3.5. *Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento ecc., del prodotto cui si riferisce la denominazione*

Il condizionamento ha luogo nella zona geografica. Esso è effettuato in imballaggi di distribuzione di peso non superiore a 25 kg. Le modalità di condizionamento garantiscono l'identificazione delle partite e la loro origine, contribuendo in tal modo a garantire la tracciabilità delle patate.

La «Pomme de terre de l'île de Ré» è un prodotto commercializzato esclusivamente fresco che deve essere condizionato rapidamente dopo la raccolta.

La Pomme de terre de l'île de Ré è inoltre raccolta prima della maturazione completa, il che ne fa un prodotto fragile. Occorre quindi evitare gli urti, che possono provocare un'alterazione della buccia, vale a dire tagli e imbrunimento. I produttori effettuano perciò con particolare cura non solo la raccolta, ma anche le operazioni di cernita e di condizionamento per salvaguardare le caratteristiche della patata.

3.6. *Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata*

Oltre alle diciture previste dalle regolamentazioni relative al commercio delle patate, l'etichettatura delle patate a denominazione di origine controllata «Pomme de terre de l'île de Ré» reca l'indicazione della denominazione «Pomme de terre de l'île de Ré» [Patata dell'île de Ré], nonché la menzione «Denominazione d'origine protetta» o l'abbreviazione «DOP».

4. **Delimitazione concisa della zona geografica**

La zona geografica corrisponde al territorio dell'île de Ré composto dai seguenti comuni: 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. **Legame con la zona geografica**

Specificità della zona geografica

La zona geografica della denominazione d'origine «Pomme de terre de l'île de Ré» corrisponde ai 10 comuni della Charente-Maritime che costituiscono l'île de Ré. L'île de Ré è situata nell'oceano Atlantico a 3 chilometri dalle coste francesi e si trova di fronte al comune di La Rochelle.

L'île de Ré s'inserisce nella storia geologica del confine settentrionale del Bacino di Aquitania. Essa si è formata in seguito a diversi depositi sedimentari di tipo corallino e successivamente calcareo-argillosi dell'era giurassica. Tale sedimentazione dell'era secondaria è all'origine dello zoccolo calcareo dell'isola che è stato successivamente ricoperto di depositi argillosi ed eolici durante l'era quaternaria.

Tali svariate sedimentazioni hanno originato un paesaggio pianeggiante con rilievi poco elevati e la cui altezza massima non supera i 20 metri.

I suoli che si trovano più spesso sull'isola sono di tipo *calcosol* o *calcisol* su roccia madre calcarea.

Le zone delimitate riservate alla produzione di patate corrispondono generalmente a suoli costieri di tipo terreni bruni calcarei o calcici con copertura arenosa nonché di suoli di origine eolica a consistenza sabbiosa. Si tratta di terreni leggeri, secchi e filtranti. Di solito sono ricchi di potassio, acido fosforico e in genere sono poveri di humus.

L'île de Ré presenta inoltre la particolarità di offrire una fonte di concime naturale per i produttori grazie al *varech*. Tale concime organico composto da alghe marine raccolte sulle spiagge dell'isola, che ha rappresentato per molto tempo la sola risorsa di ammendamento organico dell'isola, è ancora oggi utilizzato da alcuni produttori. Il *varech* ha il vantaggio di una decomposizione più rapida rispetto, ad esempio, al letame bovino.

Il clima è di tipo oceanico temperato. Peraltro, il clima temperato è più accentuato rispetto al litorale continentale per un maggior soleggiamento, una piovosità più scarsa e temperature più miti. Tali differenze si spiegano con l'influenza più rilevante dell'oceano rispetto al continente.

Il clima è caratterizzato da un numero elevato di ore di sole (circa 2 300 ore all'anno) con un elevato grado di luminosità, scarsa piovosità (inferiore ai 700 millimetri all'anno) e una temperatura annua media di circa 13 °C. Gli episodi piovosi si osservano principalmente in autunno e in inverno e gli episodi di neve o gelo sono poco frequenti. L'isola è inoltre battuta da venti caldi e violenti.

Le pratiche colturali attuate mirano a rafforzare il carattere primaticcio della «Pomme de terre de l'île de Ré». Si cita in particolare:

— la fissazione di una data limite d'impianto che permette di garantire una raccolta precoce per la «Pomme de terre de l'île de Ré», che non può essere raccolta dopo il 31 luglio;

— una densità elevata di impianti e di filari ravvicinati;

— una defoliazione che nel momento in cui viene effettuata è esclusivamente meccanica per non alterare il terreno, e ciò contribuisce alle caratteristiche organolettiche del prodotto.

Specificità del prodotto:

La «Pomme de terre de l'île de Ré» è una patata primaticcia.

Tale precocità, insieme al calibro piccolo o medio, inferiore ai 70 millimetri, le conferisce qualità organolettiche molto particolari: la polpa fondente, aromi dopo la cottura che cambiano nel corso della stagione: da connotazioni vegetali ad aromi di frutta secca, e sapori quasi sempre dolci, talvolta accompagnati da connotazioni lievemente salate.

Legame causale

L'insieme dei fattori pedoclimatici de l'île de Ré e delle pratiche colturali dei produttori è alla base delle caratteristiche e delle qualità organolettiche originali della «Pomme de terre de l'île de Ré».

La precocità della «Pomme de terre de l'île de Ré» è dovuta alle caratteristiche del terreno e alle conoscenze dei produttori locali. Infatti, i terreni leggeri, secchi e filtranti, le temperature miti e l'importante soleggiamento, insieme al lavoro di copertura permettono un riscaldamento rapido dei suoli. L'aumento della precocità si constata nei germinatoi, al momento in cui spuntano le piante e fino alla raccolta.

La qualità della «Pomme de terre de l'île de Ré» è inoltre dovuta al calibro massimo di 70 millimetri che contribuisce alle qualità organolettiche. L'ottenimento di tale calibro si spiega con la piovosità regolata naturalmente con la densità degli impianti, generalmente elevata, praticata sull'isola. La buona capacità di drenaggio dei suoli, la temperatura mite, il caldo e la violenza dei venti che favoriscono l'evapotraspirazione, contribuiscono anche a limitare il calibro delle patate. La densità elevata degli impianti permette di resistere ai venti violenti dell'isola.

In tal modo le condizioni pedoclimatiche ideali valorizzate da pratiche colturali adattate e da una scelta pertinente di varietà costituiscono la base del carattere tipico della «Pomme de terre de l'île de Ré».

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(Articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

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