OUTROS ATOS

COMISSÃO EUROPEIA

Publicação de um pedido de alteração em conformidade com o artigo 50.º, n.º 2, alínea a), do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho relativo aos regimes de qualidade dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios

(2016/C 355/05)

A presente publicação confere direito de oposição ao pedido de alteração, nos termos do artigo 51.º do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeu e do Conselho ([1]).

PEDIDO DE APROVAÇÃO DE ALTERAÇÕES NÃO MENORES DO CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES DE DENOMINAÇÕES DE ORIGEM PROTEGIDAS/INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Pedido de aprovação de alterações nos termos do artigo 53.º, n.º 2, primeiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012

«POMME DE TERRE DE L'ILE DE RÉ»

N.º UE: PDO-FR-0065-AM01—18.5.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupo requerente e interesse legítimo**

O agrupamento é constituído por produtores e operadores de acondicionamento de «Pomme de terre de l'île de Ré». Enquanto tal, possuem interesse legítimo para apresentar o pedido de alterações.

Nome:	Syndicat de défense de l'appellation d'origine de la Pomme de terre de l'île de Ré
Tipo de agrupamento:	Coletivo
Participantes:	Produtores/Outros: Operadores de acondicionamento
Endereço:	Route de Sainte-Marie-de-Ré — BP n.º 3 17580 Le-Bois-Plage-en-Ré FRANÇA
Tel.	+33 0546092309
Correio eletrónico:	pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **Estado-membro ou país terceiro**

França

3. **Rubrica do caderno de especificações objeto das alterações**

— ☐ Nome do produto

— ☐ Descrição do produto

— ☐ Área geográfica

— ☐ Prova de origem

— ☒ Método de obtenção

— ☐ Relação

— ☐ Rotulagem

— ☒ Outras

4. **Tipo de alterações**

— ☒ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada que, nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento n.º 1151/2012, não é considerada menor.

([1]) JO L 343 de 14.12.2012. p. 1.

— ☐ Alteração do caderno de especificações de DOP ou IGP registada, mas cujo Documento Único (ou equivalente) não foi publicado, não considerada menor nos termos do artigo 53.º, n.º 2, terceiro parágrafo, do Regulamento (UE) n.º 1151/2012.

5. **Alterações**

Método de obtenção

Variedades:

O pedido de alteração do caderno de especificações diz respeito às variedades autorizadas.

Propõe-se a supressão das quatro variedades seguintes: *Goulvena*, *Pénélope*, *BF15* e *Roseval*. Após vários anos de existência da denominação, constata-se que as características das variedades *BF15* e *Roseval* não respondem às especificidades de produção da batata temporã de DOP «Pomme de terre de l'île de Ré». Efetivamente, verificou-se ao longo dos anos que estas duas variedades de batata apresentam um ciclo cultural longo (105-110 dias), o que constitui um grande inconveniente, pois não contribuem para debelar o ciclo de parasitas do solo (tipo nemátodes) que possuem desenvolvimento longo. Assim sendo, ao privilegiar as variedades de ciclo curto limita-se o desenvolvimento dos mesmos e diminui-se a sua população. No que respeita às variedades *Goulvena* e *Pénélope*, os produtores de semente cessaram a oferta, o que impede o seu cultivo pelos produtores de «Pomme de terre de l'île de Ré».

Requer-se igualmente a adenda de três novas variedades: *Primabelle*, *Celtiane* e *Léontine*. A *Celtiane* e a *Léontine* são variedades de batata de consumo de polpa firme. A *Primabelle* é uma variedade de batata de consumo. Estas variedades novas foram testadas durante dois anos ao abrigo de um protocolo de ensaio, para verificar se respeitavam os critérios de qualidade técnica, agronómica e organoléptica da denominação. Os resultados dos testes mostraram que as três variedades respondem a todos os critérios de descritores e especificidades da DOP «Pomme de terre de l'île de Ré».

A variedade *Primabelle* consta do Catálogo Europeu, mas ainda está ausente do francês, pelo que não se inscreve em nenhum grupo culinário do Catálogo Francês correspondente. No intuito de simplificar a redação, propõe-se suprimir a referência aos grupos culinários, visto, de qualquer modo, estarem intimamente ligados ao teor de matéria seca dos tubérculos. Tal não se reflete no caderno de especificações, visto as variedades autorizadas serem designadas nominativamente e inscritas pelas suas características e não pelos grupos culinários.

Esta alteração é necessária à continuidade da produção de «Pomme de terre de l'île de Ré» por dois motivos: por um lado, suprime as variedades que deixaram de existir ou cujo cultivo apresenta problemas agronómicos; por outro, introduz variedades que preenchem todos os critérios dos descritores e especificidades da DOP.

Outras

Referências sobre a estrutura de controlo:

Substituíram-se as coordenadas do organismo de controlo pelas da autoridade competente na matéria.

Evita-se assim a alteração do caderno de especificações, se o organismo de controlo mudar.

Outras

Exigências nacionais:

Atualizam-se os valores de referência indicados no quadro de principais pontos a controlar no que respeita às variedades de batata.

Contempla-se assim a alteração da supressão e introdução de variedades.

DOCUMENTO ÚNICO

«POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ»

N.º UE: - PDO-FR-0065-AM01—18.5.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Nome(s)**

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. **Estado-Membro ou país terceiro**

França

3. **Descrição do produto agrícola ou género alimentício**

3.1. *Tipo de produto*

Classe 1.6. Frutas, produtos hortícolas e cereais não transformados ou transformados

3.2. *Descrição do produto correspondente ao nome indicado no ponto 1*

«Pomme de terre de l'île de Ré» designa batata temporã de calibre inferior a 70 milímetros.

A batata de Denominação de Origem Protegida «Pomme de terre de l'île de Ré» deve provir de variedades de batata de consumo (*Alcmaria, Starlette, Carrera* e *Primabelle*) e de batata de consumo de polpa firme (*Amandine, Charlotte, Celtiane* e *Léontine*).

A «Pomme de terre de l'île de Ré» caracteriza-se por possuir consistência fundente, bem como por aromas específicos com uma nota vegetal. No dia de arranque, o teor de matéria seca situa-se entre 15 e 20,5 % nas variedades *Alcmaria, Starlette, Carrera* e *Primabelle*, e entre 16 e 21 % nas variedades *Amandine, Charlotte, Celtiane* e *Léontine*.

Colhida antes de estar completamente madura, a sua casca é fina e destaca-se facilmente ao ser raspada.

Trata-se de uma produção sazonal que só pode ser posta à venda até 31 de julho, inclusive, do ano de colheita e que não é apropriada para conservação.

A «Pomme de terre de l'île de Ré» é um legume fresco que deve ser comercializado rapidamente após o arranque.

3.3. *Alimentos para animais (unicamente para os produtos de origem animal) e matérias-primas (unicamente para os produtos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas da produção que devem ter lugar na área geográfica identificada*

Todas as fases, desde a germinação à colheita, têm lugar na área geográfica.

3.5. *Regras específicas relativas à fatiagem, ralagem, acondicionamento, etc. do produto a que o nome registado se refere*

O acondicionamento realiza-se na área geográfica, em embalagens de distribuição que não podem exceder 25 kg. Os modos de acondicionamento garantem a identificação dos lotes e a sua origem, contribuindo assim para garantir a rastreabilidade da batata.

A «Pomme de terre de l'île de Ré» é um produto unicamente comercializado fresco, sendo, por conseguinte, necessário proceder ao acondicionamento rapidamente após o arranque.

Além disso, o arranque ocorre antes de estar completamente madura e é, por esse motivo, um produto frágil. Convém evitar os choques que possam acarretar uma alteração da epiderme, como as contusões e o escurecimento. Deste modo, os produtores dedicam atenção especial à fase da colheita, bem como à triagem e ao acondicionamento, a fim de preservar as características da batata.

3.6. *Regras específicas relativas à rotulagem do produto a que o nome registado se refere*

Além das menções previstas em regulamentação relativa à comercialização de batata, a rotulagem de batata de Denominação de Origem Protegida «Pomme de terre de l'île de Ré» deve ostentar a indicação do nome da denominação «Pomme de terre de l'île de Ré» e a menção «Denominação de Origem Protegida» ou respetiva abreviatura (DOP).

4. **Delimitação concisa da área geográfica**

A área geográfica corresponde ao território da ilha de Ré, composto pelas seguintes divisões administrativas (comunas): 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 e Saint-Martin-de-Ré.

5. **Relação com a área geográfica**

Especificidade da área geográfica

A área geográfica da denominação de origem «Pomme de terre de l'île de Ré» corresponde às 10 comunas de Charente-Maritime que compõem a ilha de Ré. A ilha situa-se no oceano Atlântico, a 3 quilómetros da costa francesa, em frente à comuna de La Rochelle.

A ilha de Ré inscreve-se na história geológica da margem setentrional da bacia da Aquitânia. Deriva de diferentes depósitos sedimentares, de recifes de corais e solos calcário-argilosos do Jurássico. Esta sedimentação da era secundária está na origem da base de calcário da ilha, coberta por depósitos argilosos e eólicos da era quaternária.

Estes diferentes episódios de sedimentação estão na origem de uma paisagem plana, de relevo pouco pronunciado, cujo ponto mais alto não ultrapassa 20 metros.

Os solos mais abundantes na ilha são de tipo Calcissolos sobre materiais originários calcários.

As zonas delimitadas reservadas à produção de batata correspondem geralmente aos solos costeiros de tipo pardo calcário ou cálcico com cobertura arenosa, bem como aos solos de tipo eólico com textura arenosa, ou seja, solos leves, secos e filtrantes, ricos em potássio e ácido fosfórico e geralmente pobres em húmus.

A ilha de Ré tem ainda a particularidade de oferecer aos produtores uma fonte de fertilizante natural, o sargaço. Este adubo orgânico composto por algas marinhas recolhidas nas praias da ilha, durante muito tempo a única forma de composto orgânico dos solos da ilha, é ainda utilizado hoje em dia por alguns produtores. Esta alga marinha tem a vantagem de se decompor mais rapidamente do que, por exemplo, o estrume de bovino.

O clima é de tipo oceânico temperado. O caráter temperado é também mais marcado do que no litoral do continente, uma vez que há uma maior taxa de exposição solar, pluviometria mais fraca e temperaturas mais amenas. Estas diferenças explicam-se pela maior influência do oceano do que no continente.

O clima caracteriza-se por uma taxa de exposição solar elevada, de cerca de 2 300 horas por ano, associada a muita luminosidade, pluviometria pouco abundante, inferior a 700 milímetros por ano, e temperatura média anual de aproximadamente 13 °C. A pluviosidade predomina no outono e inverno, com neve e geada episódicos. Além disso, a ilha de Ré está exposta a ventos quentes e fortes.

As práticas de cultivo implementadas visam reforçar o caráter temporão da «Pomme de terre de l'île de Ré». Caracterizam-se, nomeadamente:

— pela fixação de uma data-limite de plantação, que assegura a colheita precoce da «Pomme de terre de l'île de Ré», que não pode ser colhida depois de 31 de julho;

— por alta densidade de plantação e em linhas próximas;

— por desramação que, quando ocorre, é exclusivamente mecânica, a fim de não alterar o solo, o que contribui para as características organolépticas do produto.

Especificidade do produto

«Pomme de terre de l'île de Ré» designa batata temporã.

O seu caráter temporão, bem como o seu pequeno ou médio calibre, inferior a 70 milímetros, confere-lhe qualidades organolépticas originais: polpa fundente, odores que evoluem ao longo da estação – do vegetal aos frutos secos – e sabor quase sempre doce e por vezes com ligeiras notas salgadas.

Relação causal

A combinação dos fatores edafoclimáticos da ilha de Ré com as práticas de cultivo dos produtores está na origem das características e qualidades organolépticas da «Pomme de terre de l'île de Ré».

A «Pomme de terre de l'île de Ré» deve o seu caráter temporão ao terreno e saber locais. De facto, os solos leves, secos e filtrantes, as temperaturas amenas e a grande exposição solar, complementados pela ação da cobertura, permitem o rápido aquecimento dos solos. A precocidade pode ser apreciada nos germinadores, desde que as plantas despontam e até à colheita.

A qualidade da «Pomme de terre de l'île de Ré» deve-se também ao seu calibre máximo de 70 milímetros, que contribui para as suas qualidades organolépticas. A obtenção deste calibre explica-se pela combinação de pluviometria naturalmente regulada com as densidades de plantação geralmente elevadas que se praticam na ilha. A boa capacidade de drenagem dos solos, as temperaturas amenas e o calor e a intensidade dos ventos que favorecem a evapotranspiração, contribuem também para limitar o calibre da batata. As elevadas densidades de plantação permitem a resistência aos ventos fortes da ilha.

As condições edafoclimáticas ideais, valorizadas por práticas de cultivo adaptadas e a escolha pertinente de variedades, estão assim na origem da tipicidade da «Pomme de terre de l'île de Ré».

Referência à publicação do caderno de especificações

(artigo 6.º, n.º 1, segundo parágrafo, do presente regulamento).

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