ALTE ACTE

COMISIA EUROPEANĂ

Publicarea unei cereri de modificare în temeiul articolului 50 alineatul (2) litera (a) din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare

(2016/C 355/05)

Prezenta publicare conferă dreptul de opoziție în temeiul articolului 51 din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 al Parlamentului European și al Consiliului [1].

CERERE DE APROBARE A UNEI MODIFICĂRI CARE NU ESTE MINORĂ A CAIETULUI DE SARCINI AL UNEI DENUMIRI DE ORIGINE PROTEJATE/INDICAȚII GEOGRAFICE PROTEJATE

Cerere de aprobare a unei modificări în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) primul paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ"

Nr. UE: PDO-FR-0065-AM01 – 18.5.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Grupul solicitant și interesul legitim**

Sindicatul este compus din producători și ambalatori de „Pomme de terre de l'île de Ré". În această calitate, el deține un interes legitim de a depune cererea de modificare.

Denumirea grupului:	Syndicat de défense de l'appellation d'origine de la Pomme de terre de l'île de Ré
Tipul grupului:	Mai mult de o persoană
Participanți:	Producător(i) Alții: Ambalatori
Adresă:	Route de Sainte-Marie-de-Ré – BP nº 3 17580 Le-Bois-Plage-en-Ré FRANȚA
Tel.	+33 0546092309
E-mail:	pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Rubrica din caietul de sarcini care face obiectul modificării (modificărilor)**

— ☐ Denumirea produsului

— ☐ Descrierea produsului

— ☐ Aria geografică

— ☐ Dovada originii

— ☒ Metoda de producție

— ☐ Legătura

— ☐ Etichetarea

— ☒ Altele

4. **Tipul modificării (modificărilor)**

— ☒ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP sau al unei IGP înregistrate, care nu poate fi considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

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

— ☐ Modificare a caietului de sarcini al unei DOP/IGP înregistrate pentru care nu a fost publicat un document unic (sau un echivalent al acestuia), modificare ce nu trebuie considerată minoră în conformitate cu articolul 53 alineatul (2) al treilea paragraf din Regulamentul (UE) nr. 1151/2012

5. **Modificare (modificări)**

Metoda de producție

Soiuri:

Cererea de modificare a caietului de sarcini vizează modificarea soiurilor autorizate.

Se propune eliminarea a patru soiuri, și anume Goulvena, Pénélope, BF15 și Roseval. După mai mulți ani de punere în aplicare a denumirii, caracteristicile soiurilor BF15 și Roseval păreau să nu mai răspundă particularităților producției de cartofi timpurii cu DOP „Pomme de terre de l'île de Ré". În fapt, s-a dovedit pe parcursul anilor că aceste două soiuri de cartofi prezintă un inconvenient major, din cauza ciclului lor lung de cultură (105-110 zile). Ele nu contribuie la controlarea ciclului paraziților din sol (de tipul nematozilor), care au nevoie de mult timp pentru a se dezvolta. În acest context, favorizarea soiurilor cu ciclu de cultură scurt permite limitarea dezvoltării și reducerea populației acestor paraziți. În ceea ce privește soiurile Goulvena și Pénélope, ele nu se mai află la dispoziția producătorilor de „Pomme de terre de l'île de Ré", întrucât aceste soiuri nu mai sunt produse de producătorii de plante autorizați.

Se solicită de asemenea adăugarea a trei noi soiuri, și anume Primabelle, Celtiane și Léontine. Celtiane și Léontine sunt cartofi de consum cu miezul tare. Primabelle este un soi de cartofi de consum. Aceste noi soiuri au fost testate timp de doi ani, conform unui protocol de testare prin care s-a dorit să se verifice dacă ele respectă criteriile de calitate tehnice, agronomice și organoleptice ale denumirii. Rezultatele acestor teste au demonstrat că cele trei soiuri răspund tuturor criteriilor descriptive și caracteristicilor specifice ale DOP „Pomme de terre de l'île de Ré".

Deoarece soiul Primabelle este înscris în catalogul european, dar nu a fost încă înscris în cel francez, el nu aparține niciunui grup culinar al catalogului francez corespunzător. Pentru a se simplifica redactarea, se propune eliminarea trimiterii la grupele culinare, dat fiind faptul că ele sunt inextricabil legate de conținutul de materie uscată al tuberculilor. Acest lucru nu are niciun impact asupra caietului de sarcini, întrucât soiurile autorizate sunt desemnate nominativ, ele fiind înscrise în funcție de caracteristicile lor, și nu în funcție de grupele culinare cărora le aparțin.

Această modificare este necesară pentru continuarea producției de „Pomme de terre de l'île de Ré": pe de o parte, ea elimină soiurile care nu mai sunt disponibile și cele a căror cultivare ridică probleme de natură agronomică, iar pe de altă parte, ea introduce soiuri care respectă toate criteriile descriptive și caracteristicile specifice ale DOP.

Altele

Trimiteri la structura de control:

Datele de contact ale organismului de control au fost înlocuite cu cele ale autorității de control competente.

Obiectivul acestei modificări este evitarea modificării caietului de sarcini în caz de schimbare a organismului de control.

Altele

Cerințe naționale:

Se actualizează valorile de referință indicate în tabelul principalelor puncte de controlat în ceea ce privește soiurile de cartofi.

Este vorba despre luarea în considerare a modificării referitoare la eliminarea și la introducerea de soiuri.

DOCUMENT UNIC

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ"

Nr. UE: PDO-FR-0065-AM01 – 18.5.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Denumirea (denumirile)**

„Pomme de terre de l'île de Ré"

2. **Statul membru sau țara terță**

Franța

3. **Descrierea produsului agricol sau alimentar**

3.1. *Tipul de produs*

Clasa 1.6. Fructe, legume și cereale, proaspete sau prelucrate

3.2. *Descrierea produsului căruia i se aplică denumirea de la punctul 1.*

„Pomme de terre de l'île de Ré" este un cartof timpuriu cu calibrul mai mic de 70 mm.

Cartofii care beneficiază de denumirea de origine protejată „Pomme de terre de l'île de Ré" provin din soiuri de cartofi de consum (Alcmaria, Starlette, Carrera și Primabelle) și din soiuri de cartofi de consum cu miezul tare (Amandine, Charlotte, Celtiane și Léontine).

Aceștia se caracterizează prin textura fondantă a miezului, precum și prin aromele specifice, care pot prezenta note vegetale. Conținutul de substanță uscată al acestor cartofi în ziua recoltării este de 15-20,5 % pentru soiurile Alcmaria, Starlette, Carrera și Primabelle, și de 16-21 % pentru soiurile Amandine, Charlotte, Celtiane și Léontine.

Întrucât cartofii sunt recoltați înainte de a atinge maturitatea deplină, coaja lor fină se desprinde ușor, printr-o simplă răzuire.

Este vorba despre o producție sezonieră, care nu poate fi comercializată decât până la data de 31 iulie, inclusiv, a anului de recoltare și care nu poate fi conservată pe termen lung.

„Pomme de terre de l'île de Ré" este o legumă proaspătă care trebuie comercializată la scurt timp după recoltare.

3.3. *Hrană pentru animale (doar în cazul produselor de origine animală) și materii prime (doar în cazul produselor prelucrate)*

—

3.4. *Etape specifice ale producției care trebuie să se desfășoare în aria geografică delimitată*

Toate etapele, de la germinare până la recoltare, se desfășoară în aria geografică.

3.5. *Norme specifice privind felierea, răzuirea, ambalarea etc. a produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Ambalarea are loc în aria geografică. În acest sens, se utilizează ambalaje de distribuție care nu pot depăși 25 kg. Modalitățile de ambalare asigură identificarea loturilor și a originii acestora, contribuind astfel la garantarea trasabilității cartofilor.

Întrucât „Pomme de terre de l'île de Ré" este un produs care se comercializează doar în stare proaspătă, el trebuie ambalat la scurt timp după recoltare.

În plus, acest cartof se recoltează înainte de a atinge maturitatea deplină, el fiind așadar un produs fragil. Prin urmare, trebuie evitate șocurile care ar putea cauza o alterare a cojii: tăieturi și înnegrire. Astfel, pentru a conserva caracteristicile cartofului, producătorii acordă o atenție deosebită etapelor recoltării, trierii și ambalării.

3.6. *Norme specifice privind etichetarea produsului la care se referă denumirea înregistrată*

Pe lângă mențiunile prevăzute de reglementările privind comercializarea cartofilor, eticheta cartofilor care beneficiază de denumirea de origine protejată „Pomme de terre de l'île de Ré" conține denumirea „Pomme de terre de l'île de Ré", precum și mențiunea „Denumire de origine protejată" sau abrevierea „DOP".

4. **Delimitarea concisă a ariei geografice**

Aria geografică este reprezentată de teritoriul Île de Ré, compus din următoarele comune: 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. **Legătura cu aria geografică**

Specificitatea ariei geografice

Aria geografică a denumirii de origine „Pomme de terre de l'île de Ré" corespunde celor 10 comune din departamentul Charente-Maritime care formează Île de Ré. Île de Ré este situată în Oceanul Atlantic, la 3 kilometri de coasta franceză, vizavi de comuna La Rochelle.

Insula se înscrie în istoria geologică a limitei septentrionale a Bazinului Aquitaniei. Ea s-a format din diverse depozite sedimentare de tipul recifurilor de corali și, mai apoi, din cele de tip calcaro-argilos provenind din Jurasic. Această sedimentare din era secundară se află la originea bazei calcaroase a Île de Ré, care a fost acoperită de depozite argiloase și eoliene în cursul erei cuaternare.

Aceste diferite episoade de sedimentare au dat naștere unui peisaj de șes, cu relief foarte puțin marcat, cel mai înalt punct nedepășind 20 de metri.

Solurile cel mai frecvent întâlnite pe insulă sunt cele calcaroase sau calcice, așezate pe o rocă-mamă calcaroasă.

Zonele delimitate rezervate pentru producția de cartofi corespund în general unor soluri litorale de tip brun calcaros sau calcic, acoperite cu un strat de nisip, precum și unor soluri de proveniență eoliană, cu textură nisipoasă. Este vorba despre soluri ușoare, uscate și filtrante. Ele sunt bogate în potasiu și în acid fosforic și sunt, în general, sărace în humus.

Île de Ré prezintă în plus particularitatea de a oferi producătorilor o sursă de îngrășământ natural, și anume varecul. Acest îngrășământ organic compus din alge marine recoltate pe plajele insulei, care a fost timp îndelungat unica resursă de aport organic pe insulă, continuă să fie utilizat și în ziua de astăzi de unii producători. Varecul prezintă avantajul că se descompune mai rapid decât îngrășămintele de bovine, de exemplu.

Clima este de tip temperat-oceanic. Caracterul temperat este de altfel mai marcat decât pe litoralul continental, insula beneficiind de un grad mai mare de însorire, de o pluviometrie mai redusă și de temperaturi mai blânde. Aceste diferențe se explică prin influența mai puternică a oceanului pe insulă, față de continent.

Clima este caracterizată de un grad ridicat de însorire, de circa 2 300 de ore pe an, care asigură o bună luminozitate, de o pluviometrie puțin abundentă, de sub 700 mm pe an, și de o temperatură anuală medie de aproape 13 °C. Episoadele ploioase au loc în principal toamna și iarna, iar ninsorile și înghețul sunt rare. În plus, Île de Ré este expusă unor vânturi calde și puternice.

Practicile de cultură aplicate au ca obiectiv favorizarea caracterului timpuriu al „Pomme de terre de l'île de Ré". Acestea se caracterizează în special prin:

— fixarea unei date-limită de plantare, ceea ce permite garantarea unei recoltări timpurii a „Pomme de terre de l'île de Ré", produsul neputând fi recoltat după 31 iulie;

— o densitate mare de plantare și rânduri strânse;

— înlăturarea vrejurilor, dacă se face, este exclusiv mecanică, pentru a nu afecta solul, fapt ce contribuie la caracteristicile organoleptice ale produsului.

Specificitatea produsului

„Pomme de terre de l'île de Ré" este un cartof timpuriu.

Această caracteristică, împreună cu un calibru mic sau mediu, de sub 70 mm, îi conferă calități organoleptice originale: un miez fondant; arome, după preparare, care evoluează de-a lungul sezonului, de la arome vegetale la arome de fructe uscate, și un gust aproape întotdeauna dulce, însoțit uneori de ușoare note sărate.

Legătura cauzală

Asocierea dintre factorii pedoclimatici ai Île de Ré și practicile de cultură ale producătorilor dă naștere caracteristicilor și calităților organoleptice originale ale „Pomme de terre de l'île de Ré".

„Pomme de terre de l'île de Ré" își datorează caracterul timpuriu teritoriului și priceperii locale. În fapt, solurile ușoare, uscate și filtrante, temperaturile blânde și grad ridicat de însorire, la care se adaugă practica de acoperire a culturilor cu prelate, permit încălzirea rapidă a solului. Dezvoltarea mai precoce a cartofilor se constată în germinatoare, la răsărirea răsadurilor, și până la recoltă.

Calitatea „Pomme de terre de l'île de Ré" se datorează în egală măsură calibrului său maxim de 70 mm, care contribuie la calitățile sale organoleptice. Obținerea acestui calibru se explică prin asocierea unei pluviometrii naturale regulate și a densităților de plantare în general ridicate care sunt practicate pe insulă. Buna capacitate de drenare a solurilor, blândețea temperaturilor, căldura, precum și vânturile puternice, care favorizează evapotranspirația, contribuie în egală măsură la limitarea calibrului cartofilor. Densitățile de plantare ridicate permit plantelor să reziste la vânturile puternice de pe insulă.

Astfel, condițiile pedoclimatice ideale, valorificate de practici de cultură adaptate și de o selecție pertinentă a soiurilor, se află la originea caracteristicilor tipice ale „Pomme de terre de l'île de Ré".

Trimitere la publicarea caietului de sarcini

[articolul 6 alineatul (1) al doilea paragraf din prezentul regulament]

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