INÉ AKTY

EURÓPSKA KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zmenu podľa článku 50 ods. 2 písm. a) nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 o systémoch kvality pre poľnohospodárske výrobky a potraviny

(2016/C 355/05)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietku proti žiadosti podľa článku 51 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1151/2012 ([1]).

ŽIADOSŤ O SCHVÁLENIE PODSTATNEJ ZMENY ŠPECIFIKÁCIE VÝROBKU S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU ALEBO CHRÁNENÝM ZEMEPISNÝM OZNAČENÍM

Žiadosť o schválenie zmeny v súlade s článkom 53 ods. 2 prvým pododsekom nariadenia (EÚ) č. 1151/2012

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ“

EÚ č.: PDO-FR-0065-AM01-18.5.2016

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Skupina žiadateľov a oprávnený záujem**

Združenie tvoria výrobcovia a baliarne výrobku „Pomme de terre de l'île de Ré“. Má preto oprávnený záujem podať žiadosť o zmenu.

Názov skupiny: Syndicat de défense de l'appellation d'origine de la Pomme de terre de l'île de Ré
Typ skupiny: Viac než jedna osoba
Účastníci: Výrobca (výrobcovia) Iní: Baliarne
Adresa: route de Sainte-Marie-de-Ré – BP nº 3
17580 Le-Bois-Plage-en-Ré
FRANCÚZSKO

Tel. +33 546092309
E-mail: pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko

3. **Položky v špecifikácii, ktorých sa zmena týka**

— ☐ Názov výrobku

— ☐ Opis výrobku

— ☐ Zemepisná oblasť

— ☐ Dôkaz o pôvode

— ☒ Spôsob výroby

— ☐ Súvislosť

— ☐ Označovanie

— ☒ Iné

4. **Typ zmeny (zmien)**

— ☒ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012.

([1]) Ú. v. EÚ L 343, 14.12.2012, s. 1.

— ☐ Zmena špecifikácie výrobku s registrovaným CHOP alebo CHZO, ktorú nemožno považovať za nepodstatnú v zmysle článku 53 ods. 2 tretieho pododseku nariadenia (EÚ) č. 1151/2012 a v prípade ktorej nebol uverejnený jednotný dokument (alebo rovnocenný dokument).

5. **Zmena (zmeny)**

Spôsob výroby

Odrody:

Žiadosť o zmenu špecifikácie výrobku sa týka zmeny povolených odrôd.

Navrhuje sa vypustiť štyri odrody, a to Goulvena, Pénélope, BF15 a Roseval. Po niekoľkých rokoch uplatňovania označenia sa zdá, že vlastnosti odrôd BF15 a Roseval už nezodpovedajú špecifikám produkcie skorých zemiakov, akými sú CHOP „Pomme de terre de l'île de Ré“. V priebehu rokov sa totiž ukázalo, že tieto dve odrody zemiakov vykazujú značné ťažkosti z dôvodu svojho dlhého pestovateľského cyklu (105 – 110 dní), neprispievajú k potlačeniu cyklov škodcov v pôde (typu háďatiek) s dlhým vývojovým cyklom. Uprednostňovanie odrôd s krátkym cyklom v tejto súvislosti umožňuje obmedziť vývoj týchto parazitov a znížiť ich populáciu. Odrody Goulvena a Pénélope už nie sú výrobcom „Pomme de terre de l'île de Ré“ k dispozícii, pretože ich rozmnožovanie už producenti certifikovaného sadiva nevykonávajú.

Žiada sa aj o pridanie troch nových odrôd, a síce Primabelle, Celtiane a Léontine. Celtiane a Léontine sú konzumné zemiaky s pevnou dužinou. Primabelle je odroda konzumných zemiakov. Tieto nové odrody sa testovali dva roky podľa skúšobného protokolu, ktorého cieľom bolo overiť, či spĺňajú kritériá technickej, agronomickej a organoleptickej kvality výrobku s týmto označením. Výsledky týchto skúšok ukázali, že tieto tri odrody spĺňajú všetky opisné kritériá a špecifiká výrobku s CHOP „Pomme de terre de l'île de Ré“.

Odroda Primabelle je zapísaná do európskeho katalógu, avšak do francúzskeho katalógu zatiaľ nie, a preto nie je zaradená do žiadnej varnej skupiny príslušného francúzskeho katalógu. V záujme redakčného zjednodušenia sa navrhuje vypustiť odkaz na varné skupiny, keďže varná skupina do značnej miery súvisí s obsahom sušiny v hľuzách. Nemá to vplyv na špecifikácie výrobku, pretože odrody sú označené podľa svojho mena a zapísané sú na základe svojich vlastností a nie na základe varných skupín.

Táto zmena je potrebná na pokračovanie v produkcii „Pomme de terre de l'île de Ré“: na jednej strane sa ňou vypúšťajú odrody, ktoré už nie sú k dispozícii, ako aj odrody, ktorých pestovanie predstavuje agronomické problémy, na strane druhej sa ňou zavádzajú odrody, ktoré spĺňajú všetky opisné kritériá a špecifiká CHOP.

Iné

Referenčné údaje týkajúce sa kontrolného orgánu:

Kontaktné údaje kontrolného orgánu boli nahradené kontaktnými údajmi príslušného orgánu vo veci kontroly.

Táto zmena má za cieľ zabrániť zmene špecifikácie v prípade zmeny kontrolného orgánu.

Iné

Vnútroštátne požiadavky:

Referenčné hodnoty uvedené v tabuľke s hlavnými bodmi kontroly, ktoré sa týkajú odrôd zemiakov, sa aktualizujú.

Dôvodom je zohľadnenie zmien týkajúcich sa zrušenia a zavádzania odrôd.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ“

EÚ č.: – PDO-FR-0065-AM01-18.5.2016

CHOP (X) CHZO ( )

1. **Názov (názvy)**

„Pomme de terre de l'île de Ré“.

2. **Členský štát alebo tretia krajina**

Francúzsko.

3. **Opis poľnohospodárskeho výrobku alebo potraviny**

3.1. *Druh výrobku*

Trieda 1.6. Ovocie, zelenina a obilniny v pôvodnom stave alebo spracované.

3.2. *Opis výrobku, na ktorý sa vzťahuje názov uvedený v bode 1*

„Pomme de terre de l'île de Ré“ je skorý zemiak s priemerom menším než 70 mm.

Zemiaky oprávnené na chránené označenie pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré“ pochádzajú z odrôd konzumných zemiakov (Alcmaria, Starlette, Carrera a Primabelle) a z odrôd konzumných zemiakov s pevnou dužinou (Amandine, Charlotte, Celtiane a Léontine).

Zemiak sa vyznačuje vláčnou dužinou a osobitnou arómou, ktorá môže mať jemný akcent rastlinnej vône. V deň zberu je obsah sušiny v rozmedzí 15 až 20,5 % v prípade odrôd Alcmaria, Starlette, Carrera a Primabelle a 16 až 21 % v prípade odrôd Amandine, Charlotte a Celtiane a Léontine.

Keďže sa zbiera pred úplným dozretím, má jemnú šupku, ktorá sa jednoduchým škrabaním ľahko uvoľní.

Ide o sezónnu produkciu, ktorá sa môže uvádzať na trh len do 31. júla roku zberu (vrátane 31. júla) a ktorá nie je vhodná na dlhé skladovanie.

„Pomme de terre de l'île de Ré“ je čerstvá zelenina, ktorá sa musí uvádzať na trh rýchlo po zbere.

3.3. *Krmivo (len pri výrobkoch živočíšneho pôvodu) a suroviny (len pri spracovaných výrobkoch)*

—

3.4. *Špecifické kroky výroby, ktoré sa musia uskutočniť vo vymedzenej zemepisnej oblasti*

Všetky kroky od výsadby až po zber úrody prebiehajú vo vymedzenej zemepisnej oblasti.

3.5. *Špecifické pravidlá krájania, strúhania, balenia atď. výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Balenie sa uskutočňuje vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Realizuje sa v distribučných baleniach, ktoré nemôžu presiahnuť hmotnosť 25 kg. Spôsobmi balenia sa zaisťuje identifikácia dávok a ich pôvod, čím sa prispieva k zabezpečeniu vysledovateľnosti zemiakov.

Zemiaky „Pomme de terre de l'île de Ré“ sa uvádzajú na trh výlučne čerstvé a musia sa baliť rýchlo po zbere.

Navyše sa zbierajú pred úplným dozretím a sú teda veľmi krehké. Je preto vhodné vyhýbať sa nárazom, ktoré môžu viesť k narušeniu epidermy: poškodeniu a zhnednutiu. Pestovatelia sú teda obzvlášť opatrní pri zbere, triedení a balení, aby sa zachovali vlastnosti zemiaku.

3.6. *Špecifické pravidlá označovania výrobku, na ktorý sa vzťahuje registrovaný názov*

Okrem povinných prvkov ustanovených predpismi týkajúcimi sa obchodovania so zemiakmi sa na označení zemiakov s chráneným označením pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré“ uvádza názov označenia „Pomme de terre de l'île de Ré“ spolu so slovným spojením „Chránené označenie pôvodu“ alebo so skratkou „CHOP“.

4. **Stručné vymedzenie zemepisnej oblasti**

Zemepisná oblasť zahŕňa územie ostrova Ré a pozostáva z týchto obcí: 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. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Špecifickosť zemepisnej oblasti

Zemepisná oblasť pestovania zemiaku s chráneným označením pôvodu „Pomme de terre de l'île de Ré“ zahŕňa desať obcí departementu Charente-Maritime, z ktorých pozostáva ostrov Ré. Ostrov Ré sa nachádza v Atlantickom oceáne, tri kilometre od francúzskeho pobrežia neďaleko mesta La Rochelle.

Z hľadiska geologického vývoja patrí do severnej časti Akvitánskej panvy. Vznikol z rôznych naplavenín koralového pôvodu, ku ktorým sa neskôr počas jurskej periódy pridali vápenato-ílovité sedimenty. Výsledkom tejto sedimentácie je vápencové podložie ostrova, ktoré v štvrtohorách prikryli ílovité a veterné nánosy.

Tieto rôzne fázy sedimentácie viedli k vzniku nížinatej krajiny s veľmi jednoliatym povrchom, kde najvyšší bod ostrova nepresahuje ani dvadsať metrov.

Na ostrove sa nachádzajú prevažne minerálne bohaté kambizeme alebo karbonátové kambizeme, ktoré ležia na vápencovej materskej hornine.

Vo vymedzených oblastiach, kde sa pestujú zemiaky, sú prevažne pobrežné vápencové alebo vápenité hnedozeme s piesočnatou pokrývkou, ako aj piesčité eolické pôdy. Ide o ľahké, suché a priepustné pôdy. Sú bohaté na draslík a kyselinu fosforečnú a vo všeobecnosti majú nízky obsah humusu.

Ostrov Ré je navyše výnimočný tým, že pestovateľom ponúka zdroj prírodného organického hnojiva – morské chaluhy. Tieto chaluhy sa zbierajú na plážach ostrova a dlho boli jediným organickým prostriedkom zušľachťovania pôdy na ostrove. Niektorí pestovatelia ich používajú dodnes. Výhodou chalúh je, že sa rozkladajú rýchlejšie než napríklad hnoj hovädzieho dobytka.

Podnebie je oceánskeho typu a má mierny charakter, dokonca ešte miernejší než na kontinentálnom pobreží, lebo na ostrov dopadá viac slnečného žiarenia, úhrn zrážok je tu nižší a teploty vyššie. Tento rozdiel súvisí s tým, že oceán na ostrov vplýva výraznejšie než na pevninu.

Podnebie sa vyznačuje veľkým množstvom slnečného žiarenia (2 300 hodín ročne), s čím súvisí veľa svetla, zriedkavé zrážky (menej než 700 milimetrov ročne) a priemerná ročná teplota okolo 13 °C. Zrážky sa objavujú najmä na jeseň a v zime a sneh či mráz sa vyskytujú len málokedy. Okrem toho je ostrov Ré vystavený silným teplým vetrom.

Cieľom pestovateľských postupov je podporiť včasné dozrievanie zemiakov „Pomme de terre de l'île de Ré“. Zahŕňajú predovšetkým:

— stanovenie termínu výsadby zemiakov, aby sa zaistil skorý zber plodov, ktorý sa musí uskutočniť do 31. júla,

— vysokú hustotu výsadby a úzke hriadky,

— výlučne mechanické odstraňovanie vňate, aby sa nenarušila pôda, čo prispieva k organoleptickým vlastnostiam plodu.

Špecifickosť výrobku

„Pomme de terre de l'île de Ré“ je skorý zemiak.

Vďaka skorému zberu a malému alebo strednému priemeru, ktorý je menší než 70 milimetrov, má jedinečné organoleptické vlastnosti: má vláčnu dužinu, po varení sa z neho uvoľňuje vôňa, ktorá sa počas sezóny mení od rastlinných akcentov až po tóny suchých plodov, a takmer vždy má sladkastú chuť, niekedy sprevádzanú jemnými slanými odtienkami.

Príčinná súvislosť

Jedinečné vlastnosti zemiaku „Pomme de terre de l'île de Ré“ sú výsledkom spojenia pedoklimatických faktorov ostrova Ré a pestovateľských postupov.

„Pomme de terre de l'île de Ré“ dozrieva tak skoro vďaka osobitým prírodným podmienkam a skúsenostiam miestnych pestovateľov. Na ostrove sú totiž ľahké, suché a priepustné pôdy, vládnu tu mierne teploty a dostatok slnečného svetla a polia sa prikrývajú plachtami. Všetky tieto faktory prispievajú k rýchlemu ohrievaniu pôdy. Skorý vývoj možno sledovať už v germinátoroch, pri klíčení a napokon aj pri zbere.

Kvalita zemiaku „Pomme de terre de l'île de Ré“ súvisí aj s maximálnym priemerom 70 milimetrov, ktorý prispieva k organoleptickým vlastnostiam plodu. Tento priemer je výsledkom prírodne regulovaného úhrnu zrážok v spojení s tým, že na ostrove sa zemiaky väčšinou vysádzajú dosť husto. Zemiaky sa urodia menšie aj vďaka schopnosti pôdy rýchlo sa vysušiť, miernym teplotám, teplému prostrediu a silnému vetru, ktorý prispieva k evapotranspirácii. Tomuto silnému vetru zemiaky odolávajú práve vďaka uvedenej hustote výsadby.

Typickosť zemiaku „Pomme de terre de l'île de Ré“ teda spočíva v ideálnych pedoklimatických podmienkach, ktoré sú ešte znásobené primeranými pestovateľskými postupmi a vhodnou voľbou odrôd.

Odkaz na uverejnenie špecifikácie

(článok 6 ods. 1 druhý pododsek tohto nariadenia)

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