OTROS ACTOS

COMISIÓN EUROPEA

Publicación de una solicitud de modificación con arreglo al artículo 50, apartado 2, letra a), del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios

(2016/C 355/05)

La presente publicación otorga el derecho a oponerse a la solicitud, de conformidad con el artículo 51 del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo ([1]).

SOLICITUD DE APROBACIÓN DE UNA MODIFICACIÓN QUE NO SE CONSIDERA MENOR DEL PLIEGO DE CONDICIONES DE LAS DENOMINACIONES DE ORIGEN PROTEGIDAS O DE LAS INDICACIONES GEOGRÁFICAS PROTEGIDAS

Solicitud de aprobación de una modificación de conformidad con el artículo 53, apartado 2, párrafo primero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012

«POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ»

N.º UE: PDO-FR-0065-AM01 — 18.5.2016

DOP (X) IGP ( )

1. **Agrupación solicitante e interés legítimo**

El sindicato está compuesto por productores y envasadores de «Pomme de terre de l'île de Ré» (patata de la Isla de Ré). Como tal, tiene un interés legítimo para presentar la solicitud de modificación.

Nombre de la agrupación:	Sindicato de defensa de la denominación de origen de la «Pomme de terre de l'île de Ré»
Tipo de agrupación:	Pluripersonal
Participantes:	Productores Otros: Envasadores
Dirección:	Route de Sainte-Marie-de-Ré – BP n.º 3 17580 Le-Bois-Plage-en-Ré FRANCE
Tel.	+33 0546092309
Correo electrónico:	pommedeterre.iledere@orange.fr

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Apartado del pliego de condiciones afectado por la modificación**

— ☐ Nombre del producto

— ☐ Descripción del producto

— ☐ Zona geográfica

— ☐ Prueba del origen

— ☒ Método de obtención

— ☐ Vínculo

— ☐ Etiquetado

— ☒ Otros

4. **Tipo de modificación**

— ☒ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

([1]) DO L 343 de 14.12.2012, p. 1.

— ☐ Modificación del pliego de condiciones de una DOP o IGP registrada, cuyo documento único (o equivalente) no ha sido publicado y que, a tenor del artículo 53, apartado 2, párrafo tercero, del Reglamento (UE) n.º 1151/2012, no se considera menor.

5. **Modificaciones**

Método de obtención

Variedades:

La solicitud de modificación del pliego de condiciones se refiere a la modificación de las variedades autorizadas.

Se propone retirar cuatro variedades: Goulvena, Pénélope, BF15 y Roseval. Tras varios años de existencia de la denominación, parece que las características de las variedades BF15 y Roseval ya no se ajustan a las características específicas de la producción de patatas tempranas como las de la DOP «Pomme de terre de l'île de Ré». En efecto, a lo largo de los años se ha observado que estas dos variedades de patatas presentan un inconveniente importante debido a su largo ciclo de cultivo (105-110 días) puesto que no contribuyen a frenar el ciclo de los parásitos del suelo (de tipo nematodo), que tienen un desarrollo largo. En este contexto, favorecer las variedades de ciclo corto permite limitar el desarrollo de estos parásitos y reducir su población. En cuanto a las variedades Goulvena y Pénélope, como los productores de patatas de siembra certificadas han dejado de reproducirlas, ya no están disponibles para los productores de «Pomme de terre de l'île de Ré».

Se solicita asimismo añadir tres nuevas variedades: Primabelle, Celtiane y Léontine. Celtiane y Léontine son patatas de consumo de carne firme. Primabelle es una variedad de patata de consumo. Se han probado estas nuevas variedades durante dos años siguiendo un protocolo de ensayo destinado a verificar que cumplían los criterios de calidad técnica, agronómica y organoléptica de la denominación. Los resultados de dichas pruebas demostraron que estas tres variedades cumplen todos los criterios descriptivos y particularidades de la DOP «Pomme de terre de l'île de Ré».

La variedad Primabelle, que figura en el catálogo europeo pero todavía no en el francés, no pertenece por lo tanto a ningún grupo culinario del correspondiente catálogo francés. En aras de simplificar la redacción, se propone suprimir la referencia a los grupos culinarios, al estar además el grupo culinario muy relacionado con el contenido de extracto seco de los tubérculos. Esto no afecta al pliego de condiciones, puesto que las variedades autorizadas se designan nominalmente y se inscriben por sus características y no por sus grupos culinarios.

Esta modificación es necesaria para la continuación de la producción de «Pomme de terre de l'île de Ré»: por una parte, elimina las variedades que ya no están disponibles y aquellas cuyo cultivo plantea problemas agronómicos y, por otra, introduce variedades que cumplen todos los criterios descriptivos y características específicas de la DOP.

Otros

Referencias relativas a la estructura de control:

Los datos de contacto del organismo de control se sustituyen por los de la autoridad competente en materia de control.

Esta modificación tiene la finalidad de evitar la modificación del pliego de condiciones en caso de que cambie el organismo de control.

Otros

Requisitos nacionales:

Se actualizan los valores de referencia especificados en el cuadro de los principales puntos que deben controlarse en cuanto a las variedades de patata.

Se trata de tener en cuenta la modificación relativa a la supresión e introducción 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. **Nombre**

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. **Estado miembro o tercer país**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con el nombre indicado en el punto 1*

La «Pomme de terre de l'île de Ré» es una patata temprana de calibre inferior a 70 mm.

Las patatas con derecho a la denominación de origen controlada «Pomme de terre de l'île de Ré» proceden de variedades de patata de consumo (Alcmaria, Starlette, Carrera y Primabelle) y de patatas de consumo de carne firme (Amandine, Charlotte, Celtiane y Léontine).

Se caracterizan por una carne de textura tierna y aromas específicos que pueden tener notas vegetales. Su porcentaje de extracto seco, el día de su recolección, está comprendido entre el 15 % y el 20,5 % en las variedades Alcmaria, Starlette, Carrera y Primabelle y entre el 16 % y el 21 % en las variedades Amandine, Charlotte, Celtiane y Léontine.

Cosechada antes de alcanzar su plena madurez, tiene una piel fina que se desprende con facilidad al rasparla.

Es una producción estacional que solo puede ponerse a la venta hasta el 31 de julio incluido del año de cosecha y que no es apta para larga conservación.

La «Pomme de terre de l'île de Ré» es una hortaliza fresca que debe comercializarse rápidamente una vez arrancada.

3.3. *Piensos (únicamente en el caso de los productos de origen animal) y materias primas (únicamente en el caso de productos transformados)*

—

3.4. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Todas las etapas, desde la germinación hasta la recolección, se llevan a cabo en la zona geográfica.

3.5. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc., del producto al que se refiere la denominación*

El envasado se realiza en la zona geográfica. Se efectúa en envases de distribución que no pueden superar los 25 kg. Los métodos de envasado garantizan la identificación y el origen de los lotes, contribuyendo a asegurar la trazabilidad de las patatas.

La «Pomme de terre de l'île de Ré», al ser un producto que se comercializa exclusivamente como producto fresco, debe ser envasada rápidamente una vez cosechada.

Además, se recoge antes de que alcance su plena madurez, por lo que es un producto frágil. Conviene evitar los golpes que puedan producir una alteración de la piel: contusiones y oscurecimiento. Por ello, los productores prestan especial atención en el momento de la cosecha, de la selección y del envasado para preservar las características de la patata.

3.6. *Normas especiales sobre el etiquetado del producto al que se refiere la denominación*

Además de las menciones previstas en la normativa relativa al comercio de la patata, el etiquetado de las patatas con denominación de origen protegida «Pomme de terre de l'île de Ré» debe comprender la indicación del nombre de la denominación «Pomme de terre de l'île de Ré» junto con la mención «Appellation d'Origine Protégée» o la abreviatura «AOP» (DOP).

4. **Breve descripción de la zona geográfica**

La zona geográfica corresponde al territorio de la Isla de Ré, compuesto por los siguientes municipios: 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 y Saint-Martin-de-Ré.

5. **Vínculo con la zona geográfica**

Carácter específico de la zona geográfica

La zona geográfica de la denominación de origen «Pomme de terre de l'île de Ré» corresponde a los diez municipios del departamento de Charente Marítimo que componen la Isla de Ré. Esta se sitúa en el Océano Atlántico, a tres kilómetros de la costa francesa, frente a la localidad de La Rochelle.

La Isla de Ré pertenece a la historia geológica del borde septentrional de la Cuenca de Aquitania. Es producto de diversos depósitos sedimentarios de tipo coralino y, posteriormente, calizos y arcillosos durante el Jurásico. Esta sedimentación del Mesozoico constituye el origen de la base caliza de la isla, que quedó cubierta posteriormente por depósitos arcillosos y eólicos durante la era cuaternaria.

Estos diferentes episodios de sedimentación originaron un paisaje plano, de relieve poco acusado, cuya mayor elevación no supera los 20 metros.

Los suelos más frecuentes en la isla son calcosoles o calcisoles sobre roca madre caliza.

Las zonas delimitadas reservadas a la producción de patata corresponden por lo general a suelos costeros pardos, calizos o cálcicos, con un recubrimiento arenoso, así como suelos de aporte eólico y textura arenosa. Se trata de suelos ligeros, secos y filtrantes. Suelen tener un alto contenido de potasio y ácido fosfórico y son, por lo general, pobres en humus.

La Isla de Ré presenta además la particularidad de ofrecer una fuente de abono natural a los productores gracias al *varech*. Algunos productores siguen utilizando hoy este abono orgánico procedente de algas marinas recogidas en las playas de la isla, que durante mucho tiempo fue su único recurso para la mejora orgánica de los suelos. El *varech* presenta la ventaja de descomponerse más rápidamente que los abonos de bovino, por ejemplo.

El clima es de tipo oceánico templado. El carácter templado es, por otra parte, más acusado que en el litoral continental, ya que se observan una mayor cantidad de horas de sol, menos precipitaciones y unas temperaturas más suaves. Estas diferencias se explican por la influencia del océano, más acusada que en el continente.

El clima se caracteriza por una elevada cantidad de horas de sol, en torno a 2 300 al año, asociada a un elevado grado de luminosidad, unas precipitaciones poco abundantes e inferiores a los 700 milímetros anuales y una temperatura anual media próxima a los 13 °C. Los episodios de lluvia se observan principalmente en otoño e invierno y los de nieve o hielo son poco frecuentes. Además, la Isla de Ré está expuesta a vientos cálidos y fuertes.

Las prácticas de cultivo aplicadas tienen el objetivo de fomentar el carácter temprano de la «Pomme de terre de l'île de Ré». Se caracterizan, concretamente, por:

— la fijación de una fecha límite de plantación, lo que permite garantizar una recolección temprana de la «Pomme de terre de l'île de Ré», que no puede cosecharse después del 31 de julio;

— una elevada densidad de plantación en surcos muy próximos;

— una extirpación que, cuando se lleva a cabo, es exclusivamente mecánica, con el fin de no alterar el suelo, lo que contribuye a determinar las características organolépticas del producto.

Carácter específico del producto:

La «Pomme de terre de l'île de Ré» es una patata temprana.

Esta precocidad, así como su calibre pequeño o mediano, inferior a 70 milímetros, le confieren unas características organolépticas singulares: una carne tierna, unos aromas, tras la cocción, que evolucionan a lo largo de la temporada (de vegetales a frutos secos) y unos sabores casi siempre azucarados y, en ocasiones, asociados a unos leves matices salados.

Relación causal:

La asociación de los factores edafoclimáticos de la Isla de Ré a las prácticas de cultivo de los productores constituyen la causa de las características y cualidades organolépticas originales de la «Pomme de terre de l'île de Ré».

Su precocidad se debe al terreno y a los conocimientos especializados de los productores locales. Los suelos ligeros, secos y filtrantes, las temperaturas suaves y la elevada cantidad de horas de sol, junto a la labor de cubrimiento con lonas, permiten un calentamiento rápido de los suelos. El aumento de la precocidad se aprecia en los germinadores, al producirse la emergencia de las plantas y hasta el momento de la cosecha.

La calidad de la «Pomme de terre de l'île de Ré» también se debe a su calibre máximo de 70 milímetros, que contribuye a determinar sus cualidades organolépticas. La obtención de ese calibre se explica por la combinación de unas precipitaciones naturalmente reguladas con la densidad de plantación generalmente elevada que se practica en la isla. La buena capacidad de secado de los suelos, la suavidad de las temperaturas, el calor y la intensidad de los vientos, que favorecen la evapotranspiración, también contribuyen a limitar el calibre de las patatas. La elevada densidad de plantación permite resistir los fuertes vientos de la isla.

Asimismo, las condiciones edafoclimáticas ideales, potenciadas por unas prácticas de cultivo adaptadas y una selección pertinente de las variedades, constituyen la base del carácter típico de la «Pomme de terre de l'île de Ré».

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

(artículo 6, apartado 1, párrafo segundo, del Reglamento)

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