

RÈGLEMENT (UE) N° 352/2010 DE LA COMMISSION**du 23 avril 2010****approuvant des modifications mineures du cahier de charges d'une dénomination enregistrée dans le registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées [Pomme de terre de l'île de Ré (AOP)]**

LA COMMISSION EUROPÉENNE,

vu le traité sur le fonctionnement de l'Union européenne,

vu le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 ⁽¹⁾, et notamment son article 9, paragraphe 2, seconde phrase,

considérant ce qui suit:

- (1) Conformément à l'article 9, paragraphe 1, premier alinéa, du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission a examiné la demande de la France pour l'approbation d'une modification des éléments du cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Pomme de terre de l'île de Ré», enregistrée par le règlement (CE) n° 2400/96 de la Commission ⁽²⁾ tel que modifié par le règlement (CE) n° 1187/2000 ⁽³⁾.
- (2) La demande a pour but de modifier le cahier des charges en ajoutant la variété Carrera à la liste des variétés de pomme de terre admises pour la production de l'AOP «Pomme de terre de l'île de Ré» dans la catégorie «variétés de consommation». Ces pratiques assurent le maintien des caractéristiques essentielles de l'appellation.

- (3) La Commission a examiné les modifications en question et a conclu qu'elles sont justifiées. Comme les modifications sont mineures au sens de l'article 9 du règlement (CE) n° 510/2006, la Commission peut les approuver sans recourir à la procédure décrite aux articles 5, 6 et 7 dudit règlement,

A ADOPTÉ LE PRÉSENT RÈGLEMENT:

Article premier

Le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Pomme de terre de l'île de Ré» est modifié conformément à l'annexe I du présent règlement.

Article 2

Le document unique mis à jour figure à l'annexe II du présent règlement.

Article 3

Le présent règlement entre en vigueur le vingtième jour suivant celui de sa publication au *Journal officiel de l'Union européenne*.

Le présent règlement est obligatoire dans tous ses éléments et directement applicable dans tout État membre.

Fait à Bruxelles, le 23 avril 2010.

Par la Commission

Le président

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ JO L 93 du 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ JO L 327 du 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ JO L 133 du 6.6.2000, p. 19.

ANNEXE I

Au cahier des charges de l'appellation d'origine protégée «Pomme de terre de l'île de Ré», les modifications suivantes sont approuvées:

Méthode d'obtention

Le deuxième paragraphe de la rubrique Méthode d'obtention du cahier des charges est modifié par les dispositions suivantes :

au lieu de: «Les pommes de terre ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée Pomme de terre de l'île de Ré doivent provenir des variétés de pommes de terre de consommation (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) et de pommes de terre de consommation à chair ferme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).».

lire: «Les pommes de terre ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée Pomme de terre de l'île de Ré doivent provenir des variétés de pommes de terre de consommation (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) et de pommes de terre de consommation à chair ferme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).».

Le septième paragraphe de la rubrique Méthode d'obtention du cahier des charges est modifié par les dispositions suivantes:

au lieu de: «L'irrigation est autorisée jusqu'au 25 mai pour les variétés Alcmaria, Goulvena, Pénélope et Starlette, et jusqu'au 15 juin pour les variétés Amandine, BF 15, Charlotte et Roseval.».

lire: «L'irrigation est autorisée jusqu'au 25 mai pour les variétés Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette et Carrera, et jusqu'au 15 juin pour les variétés Amandine, BF 15, Charlotte et Roseval.».

Le dixième paragraphe de la rubrique Méthode d'obtention du cahier des charges est modifié par les dispositions suivantes:

A lieu de: «Le taux de matière sèche des pommes de terre doit être compris entre 15 et 19 % pour les variétés Alcmaria, Goulvena, Pénélope et Starlette, et de 16 à 19,5 % pour les variétés Amandine, BF15, Charlotte et Roseval.»

lire: «Le taux de matière sèche des pommes de terre doit être compris entre 15 et 19 % pour les variétés Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette et Carrera, et de 16 à 19,5 % pour les variétés Amandine, BF15, Charlotte et Roseval.»

Exigences nationales

Au lieu de: «Décret du 5 février 1998»

lire: «Décret relatif à l'appellation d'origine contrôlée "Pomme de terre de l'île de Ré" »

ANNEXE II

DOCUMENT UNIQUE

Règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires

«POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ»

N° CE: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

IGP AOP

1. **Dénomination de l'AOP**

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. **État membre ou pays tiers**

France

3. **Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire**

3.1. *Type de produit*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

La pomme de terre de l'île de Ré est une pomme de terre de primeur de petit calibre (inférieur à 70 mm).

Les pommes de terre ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Pomme de terre de l'île de Ré» doivent provenir des variétés de pommes de terre de consommation (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) et de pommes de terre de consommation à chair ferme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).

Elle se caractérise par une texture de chair ferme ainsi que des arômes spécifiques ayant des notations végétales. Son taux de matière sèche est compris entre 15 et 19 % pour les variétés Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera et 16 et 19,5 % pour les variétés Amandine, BF 15, Charlotte et Roseval.

Récoltée avant complète maturité, sa peau est fine et se détache facilement par simple grattage (tubercule peleux).

C'est une production saisonnière qui ne peut être mise en vente que jusqu'au 31 juillet inclus de l'année de récolte et qui est inapte à la longue conservation.

La pomme de terre de l'île de Ré est un légume frais qui doit être commercialisé rapidement après arrachage.

3.3. *Matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

Sans objet

3.4. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale)*

Sans objet

3.5. *Étapes spécifiques de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Les pommes de terre sont produites, triées, calibrées et conditionnées dans l'aire.

3.6. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc.*

Le conditionnement dans l'aire de la pomme de terre de l'île de Ré se justifie au regard des objectifs suivants:

Préservation de l'authenticité du produit:

Le conditionnement dans l'aire des pommes de terre de l'île de Ré est effectué dans des emballages de distribution ne pouvant excéder 25 kg. Les modes de conditionnement assurent l'identification des lots et leur origine, contribuant ainsi à garantir la traçabilité des pommes de terre.

Préservation des caractéristiques de la pomme de terre:

La pomme de terre de l'île de Ré est un produit commercialisé en frais uniquement: il est donc nécessaire de procéder au conditionnement rapidement après arrachage.

De plus, la pomme de terre de l'île de Ré est récoltée avant complète maturité et est à ce titre un produit fragile. Il convient d'éviter les chocs pouvant entraîner une altération de l'épiderme: blessures et brunissement. Ainsi, les producteurs apportent un soin particulier au stade de la récolte mais aussi au niveau du tri et du conditionnement afin de préserver les caractéristiques de la pomme de terre.

3.7. Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage des pommes de terre bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée «Pomme de terre de l'île de Ré» comporte dans le même champ visuel l'indication du nom de l'appellation ainsi que la mention «appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» qui doit figurer immédiatement en dessous du nom de l'appellation.

4. Délimitation de l'aire géographique

L'aire délimitée de production des pommes de terre ayant droit à l'appellation d'origine protégée «Pomme de terre de l'île de Ré» est située sur l'île de Ré et correspond à certaines parcelles situées sur le territoire des communes suivantes: Canton d'Ars-en-Ré: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines; Canton de Saint-Martin de Ré: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin de Ré.

5. Lien avec l'aire géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

L'île de Ré, située sur la façade atlantique, constitue sur le plan climatologique un site privilégié, caractérisé par:

- un ensoleillement et une luminosité importants,
- une pluviométrie peu abondante mais présente de février à mai,
- une exposition à des vents chauds et violents.

Ces facteurs climatiques propres à un climat de type méditerranéen, sont favorables à la culture d'une pomme de terre de primeur en permettant un développement végétatif précoce (lumière, chaleur, eau).

Les effets de précipitations inférieures au continent conjuguées à l'évapotranspiration sont compensés par l'existence de réserves hydrogéologiques suffisantes qui permettent l'irrigation des cultures au moment de la formation et du grossissement du tubercule notamment.

Sur l'île de Ré, les terrains réservés à la production de pommes de terre sont situés sur des sols côtiers de type calcosols à texture sableuse sur socle calcaire. Ce sont des sols légers, secs filtrants et propices à un réchauffement rapide, ce qui favorise une production précoce de pommes de terre. Les producteurs de pommes de terre de l'île de Ré ont su tirer partie de ces atouts climatologiques et pédologiques pour mener à bien la culture de ce tubercule, selon des pratiques ancrées dans les habitudes locales. L'originalité des pratiques culturales se caractérise notamment:

- par les méthodes de fertilisation: apport de matière organique en automne, notamment sous forme de varech (fumure organique composée d'algues marines récoltées sur les plages de l'île). Cette fumure organique, véritable richesse du patrimoine insulaire, a longtemps été la seule ressource d'amendement organique. Le varech se décompose plus rapidement que les fumiers de bovins et engendrerait moins de maladies.
- par des plantations en rangs serrés, à faible profondeur, sous des épaisseurs de terre très faibles. Il s'agit tout à la fois de se protéger du vent et de favoriser la levée.

5.2. Spécificité du produit

La pomme de terre de l'île de Ré doit sa notoriété à sa précocité par rapport aux pommes de terre de primeur du continent.

Elle se caractérise par un petit calibre, 70 % des quantités récoltées sont entre 30 et 60 mm.

Elle se caractérise par une chair de texture ferme ainsi que des arômes spécifiques ayant des notes végétales.

5.3. *Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit (pour les AOP), ou une qualité spécifique, la réputation ou une autre caractéristique du produit (pour les IGP)*

La précocité de la pomme de terre de l'île de Ré est due à la fois à la nature du climat particulier de l'île de Ré et à un choix de sols particulièrement adaptés.

La pomme de terre de l'île de Ré est plus précoce que sur le continent sans avoir recours à la culture sous serre ou sous abri, car le climat de l'île et notamment ses températures clémentes permet des plantations précoces qui profiteront ensuite d'un bon ensoleillement et de la douceur pour lever rapidement.

La nature des sols choisis par les producteurs concourt également à cette précocité. Les sols légers et filtrants se réchauffent très vite en évacuant les excès d'humidité néfaste au développement racinaire de la pomme de terre et au développement de la tubercule.

Afin de profiter de ces conditions favorables, les pommes de terre de l'île de Ré sont plantées à de faibles profondeurs.

Les sols légers participent par ailleurs à la qualité des tubercules qui, récoltés avant complète maturité, sont fragiles et donc sensibles aux moindres chocs y compris ceux au moment de la récolte, les parcelles choisies sont donc sableuses et non pierreuses.

Les plantations sont réalisées à des hautes densités et en rangs serrés sous un faible buttage afin de résister aux vents parfois violents sur l'île.

Ces conditions de plantations notamment la densité sont à l'origine du petit calibre caractérisant la pomme de terre de l'île de Ré.

Les caractéristiques organoleptiques de la pomme de terre de l'île de Ré participent à la fois du choix des variétés et du caractère primeur de cette pomme de terre qui, conjugués au terroir de l'île, font que cette pomme de terre reste à la cuisson ferme et dégage des arômes végétaux et printaniers.

Référence à la publication du cahier des charges

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/CDCPommeDeTerreDeLlleDeRe.pdf>
