



C/2025/1564

7.3.2025

Zveřejnění schválené standardní změny specifikace produktu s chráněným označením původu nebo chráněným zeměpisným označením v odvětvích zemědělských a potravinářských produktů podle čl. 6b odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014

(C/2025/1564)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 6b odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) č. 664/2014 ⁽¹⁾.

SDĚLENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY SPECIFIKACE PRODUKTU S CHRÁNĚNÝM OZNAČENÍM PŮVODU NEBO CHRÁNĚNÝM ZEMĚPISNÝM OZNAČENÍM, KTERÝ POCHÁZÍ Z ČLENSKÉHO STÁTU

„Pomme de terre de l'Île de Ré“

EU č.: PDO-FR-0065-AM05 - 20. prosince 2024

CHOP (X) CHZO ()

1. Název produktu

„Pomme de terre de l'Île de Ré“

2. Členský stát, ke kterému zeměpisná oblast patří

Francie

3. Orgán členského státu sdělující standardní změnu

Ministerstvo zemědělství a potravinové soběstačnosti

4. Popis schválené změny (schválených změn)

Vysvětlení, že daná změna (dané změny) spadá (spadají) pod definici standardní změny stanovenou v čl. 24 odst. 4 nařízení (EU) 2024/1143:

Žádost o změnu CHZO „Pomme de terre de l'île de Ré“ se netýká žádného ze tří případů, resp. změny na úrovni Unie, a sice:

- nezahrnuje změnu názvu chráněného označení původu;
- nemůže způsobit narušení souvislosti se zeměpisnou oblastí;
- neznačená další omezení pro uvádění daného produktu na trh.

Francouzské orgány se proto domnívají, že žádost lze kvalifikovat jako „standardní“ změnu.

Popis produktu

Seznam povolených odrůd se aktualizuje, odrůdy se do seznamu doplňují nebo z něj naopak vyřazují.

Uvedená změna má dopad na jednotný dokument.

⁽¹⁾ Úř. věst. L 179, 19.6.2014, s. 17.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

„Pomme de terre de l'Île de Ré“

EU č.: PDO-FR-0065-AM05 - 20. prosince 2024

CHOP (X) CHZO ()

1. **Název (názvy) ((CHOP či CHZO))**

„Pomme de terre de l'Île de Ré“

2. **Členský stát nebo třetí země**

Francie

3. **Popis zemědělského produktu nebo potraviny**3.1 *Kód pro kombinovanou nomenklaturu*

— 07 – JEDLÁ ZELENINA A NĚKTERÉ KOŘENY A HLÍZY

0701 – Brambory, čerstvé nebo chlazené

3.2 *Popis produktu, k němuž se vztahuje název uvedený v bodě 1*

Produkt „Pomme de terre de l'Île de Ré“ je raný brambor o velikosti menší než 70 mm.

Brambory, které mohou užívat chráněné označení původu „Pomme de terre de l'Île de Ré“, pocházejí z odrůd konzumních brambor (Alcmaria, Carrera, Primabelle, Tonic, Maiwen a Zen) a z odrůd konzumních brambor s pevnou dužninou (Charlotte, Château a Annabelle).

Produkt se vyznačuje vláchnou texturou dužniny a specifickým aroma, které může mít jemný nádech rostlinné vůně. Obsah sušiny se v den sklizně u odrůd Alcmaria, Carrera, Primabelle, Tonic, Maiwen a Zen pohybuje v rozmezí od 15 do 20,5 % a u odrůd Charlotte, Château a Annabelle v rozmezí od 16 do 21 %.

Sklízí se před úplným dozráním, má jemnou slupku, která se snadno odstraní pouhým škrabáním.

Jedná se o sezónní produkci, která se může prodávat pouze do 31. července (včetně) roku sklizně a která není vhodná k dlouhodobému skladování.

Produkt „Pomme de terre de l'Île de Ré“ je čerstvá zelenina, která se po sklizni musí rychle uvést na trh.

3.3 *Krmivo (pouze u produktů živočišného původu) a suroviny (pouze u zpracovaných produktů)*

—

3.4 *Specifické kroky při produkci, které musejí být prováděny ve vymezené zeměpisné oblasti*

Všechny fáze produkce od klíčení po sklizeň se uskutečňují ve vymezené zeměpisné oblasti.

3.5 *Zvláštní pravidla pro krájení, strouhání, balení atd. produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název*

Balí se do distribučních obalů, které nesmí přesáhnout hmotnost 25 kg. Druhy obalů zajišťují identifikaci šarží a jejich původu, a přispívají tak k zajištění výsledovatelnosti brambor.

Produkt se balí ve vymezené zeměpisné oblasti.

Produkt „Pomme de terre de l'Île de Ré“ se uvádí na trh výhradně čerstvý, a je proto nutné ho po sklizni rychle zabalit.

Navíc se sklízí před úplným dozráním, což z něj činí křehký produkt. Je tudíž třeba předejít narázům, které by mohly způsobit poškození slupky: natržení a zhnědnutí. Pěstitelé proto věnují zvláštní pozornost sklizni, třídění a balení, aby zachovali vlastnosti bramboru.

3.6 Zvláštní pravidla pro označování produktu, k němuž se vztahuje zapsaný název

Kromě údajů stanovených v právních předpisech o prodeji brambor obsahuje označení brambor s chráněným označením původu „Pomme de terre de l'île de Ré“ název označení „Pomme de terre de l'île de Ré“, jakož i slova „Appellation d'Origine Protégée“ (chráněné označení původu) nebo zkratku „AOP“ (CHOP). Tyto nápisy jsou společně uvedeny ve stejném vizuálním poli a na stejném štítku.

4. Stručné vymezení zeměpisné oblasti

Zeměpisná oblast zahrnuje území ostrova Ré, které tvoří tyto obce: 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. Souvislost se zeměpisnou oblastí

Bramborem „Pomme de terre de l'île de Ré“ se rozumí brambor, který je raný, malý a má zvláštní organoleptické vlastnosti spojené s místním podnebím na ostrově, které je mírné, slunečné a větrné.

Místní zvyklosti týkající se produkce (výběr pozemků s lehkými a propustnými půdami, raná výsadba, vysoká hustota výsadby atd.) mají za cíl podpořit ranost sklizně, což od počátku 20. století přispívá k věhlasu produktu mezi spotřebiteli.

Zeměpisná oblast označení původu „Pomme de terre de l'île de Ré“ zahrnuje 10 obcí v departementu Charente-Maritime, které tvoří ostrov Ré. Ostrov Ré se nachází v Atlantském oceánu ve vzdálenosti 3 km od francouzského pobřeží a leží naproti obce La Rochelle.

Z hlediska geologického vývoje patří do severní části Akvitánské pánve. Ostrov vznikl z různých naplavenin z korálových útesů a později vápenato-jílovitých sedimentů z období jury. Výsledkem této druhohorní sedimentace je vápencové podloží ostrova Ré, které ve čtvrtohorách pokryly jílovité a větrné nánosy.

Tyto různé fáze sedimentace vedly ke vzniku nížinaté krajiny s velmi málo členitým reliéfem, v němž nejvyšší bod ostrova nepřesahuje 20 metrů.

Nejčastějším typem půd na ostrově jsou kambizemě nebo karbonátové kambizemě, které leží na vápencové matečné hornině.

Ve vymezených oblastech vyhrazených pro pěstování brambor se převážně nacházejí pobřežní vápencové nebo vápenité hnědozemě s písčnatou pokrývkou, jakož i eolické půdy s písčitou strukturou. Jsou to půdy lehké, suché a propustné. Jsou bohaté na draslík a kyselinu fosforečnou a většinou mají nízký obsah humusu.

Ostrov Ré je kromě toho výjimečný tím, že pěstitelům nabízí zdroj přírodního organického hnojiva – mořských chaluh. Toto organické hnojivo složené z mořských řas sebraných na plážích ostrova bylo dlouho jediným zdrojem pro organické hnojení na ostrově, a ještě dnes jej někteří pěstitelé používají. Výhodou chaluh je, že se rozkládají rychleji než například chlévská mrva.

Podnebí je oceánské a mírné, dokonce ještě mírnější než na pevninském pobřeží, neboť ostrov vykazuje vyšší sluneční osvit, nižší množství srážek a vyšší teploty. Tyto rozdíly jsou dány tím, že oceán má na ostrov výraznější vliv než na pevninu.

Podnebí se vyznačuje velkým množstvím slunečního záření (2 300 hodin ročně), s čímž souvisí větší přísun světla, malým množstvím srážek s ročním úhrnem do 700 mm a průměrnou roční teplotou okolo 13 °C. Srážky se objevují zejména na podzim a v zimě a sníh či mráz se vyskytují jen málokdy. Ostrov Ré je navíc vystaven působení teplých a prudkých větrů.

Smyslem pěstitelských postupů je podpořit raný charakter brambor „Pomme de terre de l'île de Ré“. Pro tyto postupy je typické:

- stanovení termínu výsadby brambor „Pomme de terre de l'île de Ré“, aby se zajistila raná sklizeň, která musí proběhnout do 31. července,
- velká hustota výsadby do úzkých řad,
- výlučně mechanické odstraňování suché natě, aby se nenarušila půda, což přispívá k organoleptickým vlastnostem produktu.

Produkt „Pomme de terre de l'île de Ré“ je raný brambor.

Ranost brambor spolu s malou nebo střední velikostí do 70 mm propůjčuje bramborám tyto jedinečné organoleptické vlastnosti: mají vláchnou dužninu, po vaření se z nich uvolňuje vůně, která se během sezóny mění od rostlinných tónů až po tóny suchých plodů, a téměř vždy mají sladkou chuť, někdy doprovázenou jemnými slanými odstíny.

Jedinečné organoleptické vlastnosti brambor „Pomme de terre de l'île de Ré“ jsou výsledkem spojení pedoklimatických faktorů ostrova Ré a pěstitelských postupů.

Ranost brambor „Pomme de terre de l'île de Ré“ je dána přírodním prostředím a dovednostmi místních pěstitelů. Díky výskytu lehkých, suchých a propustných půd, mírným teplotám a vysokému slunečnímu osvětlení spolu se skutečností, že se pole přikrývají plachtami, se totiž půda rychle prohřívá. Ranost je možno sledovat již v zařízeních na klíčení, při růstu rostlin i při sklizni.

Jakost brambor „Pomme de terre de l'île de Ré“ souvisí i s jejich maximální velikostí 70 mm, která přispívá k jejich organoleptickým vlastnostem. Tato velikost vyplývá z přirozené regulace úhrnu srážek ve spojení s obecně větší hustotou výsadby brambor. Velikost brambor je omezená i díky schopnosti půd rychle se vysušit, mírným teplotám, teplému prostředí a silnému větru, který přispívá k evapotranspiraci. Díky větší hustotě výsadby mohou brambory odolávat prudkým větrům.

Typičnost brambor „Pomme de terre de l'île de Ré“ tedy spočívá v ideálních pedoklimatických podmínkách, které jsou ještě znásobeny vhodnými pěstitelskými postupy a patřičnou volbou odrůd.

Odkaz na zveřejnění specifikace

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-c2d2d9bb-3851-4922-a9fa-f7f353633ca9