

VERORDNUNG (EU) Nr. 352/2010 DER KOMMISSION

vom 23. April 2010

**zur Genehmigung geringfügiger Änderungen der Spezifikation einer im Register der geschützten Ursprungsbezeichnungen und der geschützten geografischen Angaben eingetragenen Bezeichnung
[Pomme de terre de l'île de Ré (g.U.)]**

DIE EUROPÄISCHE KOMMISSION —

gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union,

gestützt auf die Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates vom 20. März 2006 ⁽¹⁾, insbesondere auf Artikel 9 Absatz 2 Satz 2,

in Erwägung nachstehender Gründe:

- (1) Gemäß Artikel 9 Absatz 1 Unterabsatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 hat die Kommission den Antrag Frankreichs geprüft, Änderungen von Angaben in der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré“ zu genehmigen, die mit der Verordnung (EG) Nr. 2400/96 der Kommission ⁽²⁾ in der Fassung der Verordnung (EG) Nr. 1187/2000 ⁽³⁾ eingetragen wurde.
- (2) Zweck des Antrags ist die Änderung der Spezifikation durch Hinzufügung der Sorte Carrera zur Liste der für die Erzeugung der „Pomme de terre de l'île de Ré“ zugelassenen Kartoffelsorten in der Kategorie „Speisekartoffeln“. Diese Praktiken gewährleisten, dass die wesentlichen Merkmale der Ursprungsbezeichnung erhalten bleiben.

- (3) Die Kommission hat die Änderungen geprüft und hält sie für gerechtfertigt. Da es sich um geringfügige Änderungen im Sinne von Artikel 9 der Verordnung (EG) Nr. 510/2006 handelt, kann die Kommission sie genehmigen, ohne auf das Verfahren nach den Artikeln 5, 6 und 7 derselben Verordnung zurückzugreifen —

HAT FOLGENDE VERORDNUNG ERLASSEN:

Artikel 1

Die Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré“ wird gemäß Anhang I dieser Verordnung geändert.

Artikel 2

Anhang II der vorliegenden Verordnung enthält das aktualisierte einzige Dokument.

Artikel 3

Diese Verordnung tritt am zwanzigsten Tag nach ihrer Veröffentlichung im *Amtsblatt der Europäischen Union* in Kraft.

Diese Verordnung ist in allen ihren Teilen verbindlich und gilt unmittelbar in jedem Mitgliedstaat.

Brüssel, den 23. April 2010

*Für die Kommission**Der Präsident*

José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ ABl. L 93 vom 31.3.2006, S. 12.

⁽²⁾ ABl. L 327 vom 18.12.1996, S. 11.

⁽³⁾ ABl. L 133 vom 6.6.2000, S. 19.

ANHANG I

Folgende Änderungen der Spezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré“ werden genehmigt:

Herstellungsverfahren

Absatz 2 der Rubrik Herstellungsverfahren der Spezifikation wird wie folgt geändert:

Statt: „Die Kartoffeln mit Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Pomme de terre de l'île de Ré‘ müssen von den Speisekartoffelsorten (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) und den festfleischigen Speisekartoffelsorten (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval) abstammen.“

muss es heißen: „Die Kartoffeln mit Anspruch auf die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Pomme de terre de l'île de Ré‘ müssen von den Speisekartoffelsorten (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) und den festfleischigen Speisekartoffelsorten (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval) abstammen.“

Absatz 7 der Rubrik Herstellungsverfahren der Spezifikation wird wie folgt geändert:

Statt: „Die Sorten Alcmaria, Goulvena, Pénélope und Starlette dürfen bis zum 25. Mai bewässert werden, die Sorten Amandine, BF 15, Charlotte und Roseval bis zum 15. Juni.“

muss es heißen: „Die Sorten Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette und Carrera dürfen bis zum 25. Mai bewässert werden, die Sorten Amandine, BF 15, Charlotte und Roseval bis zum 15. Juni.“

Absatz 10 der Rubrik Herstellungsverfahren der Spezifikation wird wie folgt geändert:

Statt: „Der Anteil der Trockenmasse der Kartoffeln muss bei den Sorten Alcmaria, Goulvena, Pénélope und Starlette zwischen 15 und 19 %, bei den Sorten Amandine, BF15, Charlotte und Roseval zwischen 16 und 19,5 % liegen.“

muss es heißen: „Der Anteil der Trockenmasse der Kartoffeln muss bei den Sorten Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette und Carrera zwischen 15 und 19 %, bei den Sorten Amandine, BF15, Charlotte und Roseval zwischen 16 und 19,5 % liegen.“

Einzelstaatliche Anforderungen

Statt: „Dekret vom 5. Februar 1998“

muss es heißen: „Dekret über die kontrollierte Ursprungsbezeichnung ‚Pomme de terre de l'île de Ré‘“

ANHANG II

EINZIGES DOKUMENT

Verordnung (EG) Nr. 510/2006 des Rates zum Schutz von geografischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ“

EG-Nr.: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

g.g.A. g.U.

1. **Bezeichnung der g.U.**

„Pomme de terre de l'île de Ré“

2. **Mitgliedstaat oder Drittland**

Frankreich

3. **Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder des Lebensmittels**

3.1. *Erzeugnisart*

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

3.2. *Beschreibung des Erzeugnisses, für das der unter Punkt 1 aufgeführte Name gilt*

Bei der Kartoffel von der Île de Ré handelt es sich um eine Frühkartoffel mit einer Größe von unter 70 mm.

Die Kartoffeln mit Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré“ müssen von den Speisekartoffelsorten (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) und den festfleischigen Speisekartoffelsorten (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval) abstammen.

Sie zeichnen sich durch ihr festes Fleisch sowie ganz eigene Geruchs- und Geschmacksmerkmale mit pflanzlichen Noten aus. Der Anteil der Trockenmasse liegt bei den Sorten Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette und Carrera zwischen 15 und 19 %, bei den Sorten Amandine, BF15, Charlotte und Roseval zwischen 16 und 19,5 %.

Die Kartoffeln werden vor der vollständigen Ausreifung geerntet; sie haben eine dünne Schale, die sich durch einfaches Reiben leicht entfernen lässt (feinschalige Knolle).

Es handelt sich um ein Saisongemüse, das nur bis einschließlich 31. Juli des Erntejahres in Verkehr gebracht werden darf und für eine lange Lagerung ungeeignet ist.

Die Pomme de terre de l'île de Ré ist ein frisches Gemüse, das nach der Ernte rasch in Verkehr gebracht werden muss.

3.3. *Rohstoffe (nur für Verarbeitungserzeugnisse)*

Entfällt

3.4. *Futter (nur für Erzeugnisse tierischen Ursprungs)*

Entfällt

3.5. *Besondere Erzeugungsschritte, die in dem abgegrenzten geografischen Gebiet erfolgen müssen*

Die Kartoffeln werden in dem abgegrenzten Gebiet erzeugt, sortiert und abgepackt.

3.6. *Besondere Vorschriften für Vorgänge wie Schneiden, Reiben, Verpacken usw.*

Die Verpackung der Pomme de terre de l'île de Ré in dem Gebiet ist im Hinblick auf folgende Ziele gerechtfertigt:

Gewährleistung der Echtheit des Erzeugnisses:

Die Pommes de terre de l'île de Ré werden in dem Gebiet in Verpackungen von höchstens 25 kg verpackt. Die Verpackungsarten ermöglichen die Identifizierung der Partien und ihres Ursprungs und tragen so dazu bei, die Herkunftssicherung der Kartoffeln zu gewährleisten.

Erhaltung der Eigenschaften der Kartoffel:

Die Pomme de terre de l'île de Ré ist ein Erzeugnis, das ausschließlich in frischem Zustand in Verkehr gebracht wird. Sie muss daher nach der Ernte rasch verpackt werden.

Außerdem wird sie vor der vollständigen Reife geerntet und ist daher empfindlich. Stöße, die zu Verletzungen oder Braunfärbung der Epidermis führen könnten, sollten vermieden werden. Daher sind die Erzeuger bei der Ernte, aber auch bei der Sortierung und Verpackung besonders vorsichtig, um die Merkmale dieser Kartoffel zu erhalten.

3.7. Besondere Vorschriften für die Etikettierung

Auf dem Etikett der Kartoffeln mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré“ sind im selben Sichtfeld die Angabe des Namens des Erzeugnisses und die Angabe „appellation d'origine contrôlée“ („kontrollierte Ursprungsbezeichnung“) oder „AOC“ aufzuführen, letztere unmittelbar unter dem Namen des Erzeugnisses.

4. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet der Kartoffeln mit Anspruch auf die geschützte Ursprungsbezeichnung „Pomme de terre de l'île de Ré“ liegt auf der Insel Ré und entspricht bestimmten Parzellen, die sich im Gebiet der folgenden Gemeinden befinden: Kanton Ars-en-Ré: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines; Kanton Saint-Martin de Ré: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin de Ré.

5. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

5.1. Besonderheit des geografischen Gebiets

Die Insel Ré, die vor der Atlantikküste liegt, nimmt aus klimatischer Sicht einen bevorzugten Standort ein, der gekennzeichnet ist von

- starker Sonneneinstrahlung und Helligkeit,
- schwachen, aber von Februar bis Mai fallenden Niederschlägen,
- warmen, heftigen Winden.

Diese für ein mediterranes Klima typischen Klimafaktoren sind günstig für den Anbau einer Frühkartoffel, da sie eine frühe Pflanzenentwicklung ermöglichen (Licht, Wärme, Wasser).

Die gegenüber dem Festland geringeren Niederschläge und die Evapotranspiration werden durch ausreichende Grundwasservorräte wettgemacht, die es ermöglichen, die Kulturen insbesondere bei der Bildung und beim Wachstum der Knollen zu bewässern.

Die dem Kartoffelanbau vorbehaltenen Küstenflächen auf der Île de Ré liegen auf einem Kalksockel und weisen kalkige bis sandige Beschaffenheit auf. Die leichten, trockenen und durchlässigen Böden erwärmen sich rasch und begünstigen den Anbau von Frühkartoffeln. Die Kartoffelbauern der Île de Ré haben es verstanden, diese hervorragenden Klima- und Bodenbedingungen für einen Kartoffelanbau nach den örtlichen Traditionen zu nutzen. Zu den Besonderheiten des Anbaus gehören insbesondere

- die Düngemethoden: Ausbringung von organischen Stoffen im Herbst, insbesondere in Form von „Varech“, einem organischen Dünger aus Meeresalgen, die an den Inselküsten geerntet werden. Dieser organische Dünger, ein natürlicher Reichtum der Insel, war lange Zeit der einzige organische Bodenverbesserer. „Varech“ wird schneller abgebaut als Rinderdung und verursacht weniger Krankheiten;
- die Pflanzungen in engen Reihen, in geringer Tiefe und unter sehr dünnen Erdschichten. Dabei geht es vor allem um Windschutz und die Begünstigung des Wachstums.

5.2. Besonderheit des Erzeugnisses

Die Pomme de terre de l'île de Ré verdankt ihren Bekanntheitsgrad der Tatsache, dass sie früher geerntet wird als Frühkartoffeln auf dem Festland.

Sie ist klein, 70 % der geernteten Kartoffeln sind zwischen 30 und 60 mm groß.

Sie zeichnet sich durch ihr festes Fleisch sowie ganz eigene Geruchs- und Geschmacksmerkmale mit pflanzlichen Noten aus.

5.3. *Ursächlicher Zusammenhang zwischen dem geografischen Gebiet und der Güte oder den Merkmalen des Erzeugnisses (im Falle einer g.U.) oder einer bestimmten Qualität, dem Ansehen oder sonstigen Eigenschaften des Erzeugnisses (im Falle einer g.g.A.)*

Die Frühreife der Pomme de terre de l'île de Ré ist sowohl auf das besondere Klima der Île de Ré als auch auf besonders geeignete Bodenbedingungen zurückzuführen.

Die Pomme de terre de l'île de Ré ist früher reif als Kartoffeln auf dem Festland, ohne dass unter Glas oder unter Folie angebaut werden muss, denn das Klima der Insel und insbesondere seine milden Temperaturen ermöglichen frühe Anpflanzungen, die dank der guten Sonneneinstrahlung und des milden Klimas rasch wachsen.

Auch die Beschaffenheit der von den Erzeugern gewählten Böden trägt zur Frühreife bei. Die leichten und durchlässigen Böden erwärmen sich sehr schnell, so dass überschüssige Feuchtigkeit, die der Bewurzelung der Kartoffel und der Knollenbildung schaden würde, abtrocknet.

Um diese günstigen Bedingungen zu nutzen, werden die Pommes de terre de l'île de Ré in geringer Tiefe gepflanzt.

Die leichten Böden tragen auch zur Qualität der Knollen bei, die vor der vollständigen Reife geerntet werden und daher durch die geringsten Stöße, wie sie auch bei der Ernte auftreten, beschädigt werden können. Die Kartoffeln werden daher auf sandigen Parzellen ohne Steine angebaut.

Als Schutz vor den oft heftigen Winden auf der Insel werden die Pflanzungen in hoher Dichte und in engen Reihen unter leichter Anhäufelung angelegt.

Diese Anbaubedingungen und insbesondere die Pflanzdichte sind der Grund für die typische kleine Größe der Pomme de terre de l'île de Ré.

Die organoleptischen Eigenschaften der Pomme de terre de l'île de Ré sind sowohl der Wahl der Sorten als auch der frühen Reife dieser Kartoffel zu verdanken. Diese Faktoren und die Böden der Insel tragen dazu bei, dass die Kartoffel beim Kochen fest bleibt und Pflanzen- und Frühlingsaromen verströmt.

Hinweis auf die Veröffentlichung der Spezifikation

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