

## ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ (ΕΕ) αριθ. 352/2010 ΤΗΣ ΕΠΙΤΡΟΠΗΣ

της 23ης Απριλίου 2010

για την έγκριση ήσσονος σημασίας τροποποιήσεων των προδιαγραφών ονομασίας καταχωρισμένης στο μητρώο προστατευόμενων ονομασιών προέλευσης και προστατευόμενων γεωγραφικών ενδείξεων [Pomme de terre de l'île de Ré (ΠΟΠ)]

Η ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ,

Έχοντας υπόψη:

τη συνθήκη για τη λειτουργία της Ευρωπαϊκής Ένωσης,

τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου, της 20ής Μαρτίου 2006 <sup>(1)</sup>, και ιδίως το άρθρο 9 παράγραφος 2 δεύτερη περίοδος,

Εκτιμώντας τα ακόλουθα:

- (1) Σύμφωνα με το άρθρο 9 παράγραφος 1 πρώτο εδάφιο του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή εξέτασε την αίτηση της Γαλλίας για την έγκριση τροποποίησης στοιχείων των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pomme de terre de l'île de Ré», η οποία καταχωρίστηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 2400/96 της Επιτροπής <sup>(2)</sup>, όπως τροποποιήθηκε με τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 1187/2000 <sup>(3)</sup>.
- (2) Η αίτηση έχει σκοπό την τροποποίηση των προδιαγραφών με την προσθήκη της ποικιλίας Carrega στον κατάλογο των ποικιλιών πατάτας που είναι αποδεκτές για την παραγωγή του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré» ΠΟΠ στην κατηγορία «βρώσιμες ποικιλίες». Οι πρακτικές αυτές εξασφα-

λίζουν τη διατήρηση των ουσιωδών χαρακτηριστικών της ονομασίας.

- (3) Η Επιτροπή εξέτασε τις σχετικές τροποποιήσεις και κατέληξε στο συμπέρασμα ότι είναι αιτιολογημένες. Δεδομένου ότι αυτές είναι ήσσονος σημασίας, κατά την έννοια του άρθρου 9 του κανονισμού (ΕΚ) αριθ. 510/2006, η Επιτροπή μπορεί να τις εγκρίνει χωρίς να ανατρέξει στη διαδικασία που προβλέπεται στα άρθρα 5, 6 και 7 του εν λόγω κανονισμού,

ΕΞΕΛΩΣΕ ΤΟΝ ΠΑΡΟΝΤΑ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ:

## Άρθρο 1

Οι προδιαγραφές της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pomme de terre de l'île de Ré» τροποποιούνται σύμφωνα με το παράρτημα I του παρόντος κανονισμού.

## Άρθρο 2

Το ενημερωμένο ενιαίο έγγραφο εμφανίζεται στο παράρτημα II του παρόντος κανονισμού.

## Άρθρο 3

Ο παρών κανονισμός αρχίζει να ισχύει την εικοστή ημέρα από τη δημοσίευσή του στην *Επίσημη Εφημερίδα της Ευρωπαϊκής Ένωσης*.

Ο παρών κανονισμός είναι δεσμευτικός ως προς όλα τα μέρη του και ισχύει άμεσα σε κάθε κράτος μέλος.

Βρυξέλλες, 23 Απριλίου 2010.

Για την Επιτροπή  
Ο Πρόεδρος  
José Manuel BARROSO

<sup>(1)</sup> ΕΕ L 93 της 31.3.2006, σ. 12.

<sup>(2)</sup> ΕΕ L 327 της 18.12.1996, σ. 11.

<sup>(3)</sup> ΕΕ L 133 της 6.6.2000, σ. 19.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

Εγκρίνονται οι ακόλουθες τροποποιήσεις των προδιαγραφών της προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης «Pomme de terre de l'île de Ré»:

**Μέθοδος παραγωγής**

Η δεύτερη παράγραφος του κεφαλαίου των προδιαγραφών: «Μέθοδος παραγωγής» τροποποιείται ως εξής:

αντί: «Οι πατάτες που επιτρέπεται να φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Pomme de terre de l'île de Ré” πρέπει να προέρχονται από ποικιλίες βρώσιμης πατάτας (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette) και σφικτόσαρκης βρώσιμης πατάτας (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).».

διάβαζε: «Οι πατάτες που επιτρέπεται να φέρουν την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Pomme de terre de l'île de Ré” πρέπει να προέρχονται από ποικιλίες βρώσιμης πατάτας (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) και σφικτόσαρκης βρώσιμης πατάτας (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).».

Η έβδομη παράγραφος του κεφαλαίου των προδιαγραφών: «Μέθοδος παραγωγής» τροποποιείται ως εξής:

αντί: «Η άρδευση επιτρέπεται έως την 25η Μαΐου για τις ποικιλίες Alcmaria, Goulvena, Pénélope και Starlette και έως την 15η Ιουνίου για τις ποικιλίες Amandine, BF 15, Charlotte και Roseval.».

διάβαζε: «Η άρδευση επιτρέπεται έως την 25η Μαΐου για τις ποικιλίες Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette και Carrera και έως την 15η Ιουνίου για τις ποικιλίες Amandine, BF 15, Charlotte και Roseval.».

Η δέκατη παράγραφος του κεφαλαίου των προδιαγραφών: «Μέθοδος παραγωγής» τροποποιείται ως εξής:

αντί: «Η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία της πατάτας ποικίλλει από 15 έως 19 % για τις ποικιλίες Alcmaria, Goulvena, Pénélope και Starlette και από 16 έως 19,5 % για τις ποικιλίες Amandine, BF15, Charlotte και Roseval.».

διάβαζε: «Η περιεκτικότητα σε ξηρά ουσία της πατάτας ποικίλλει από 15 έως 19 % για τις ποικιλίες Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette και Carrera και από 16 έως 19,5 % για τις ποικιλίες Amandine, BF15, Charlotte και Roseval.».

**Εθνικές απαιτήσεις**

αντί: «Διάταγμα της 5ης Φεβρουαρίου 1998»

διάβαζε: «Διάταγμα σχετικά με την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης “Pomme de terre de l'île de Ré”»

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ II

## ΕΝΙΑΙΟ ΕΙΓΡΑΦΟ

Κανονισμός (ΕΚ) αριθ. 510/2006 του Συμβουλίου για την προστασία των γεωγραφικών ενδείξεων και των ονομασιών προέλευσης των γεωργικών προϊόντων και των τροφίμων

«POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ»

Αριθ. ΕΚ: FR-PDO-0105-0065-14.03.2008

ΠΓΕ  ΠΟΠ

1. Ονομασία της ΠΟΠ

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. Κράτος μέλος ή τρίτη χώρα

Γαλλία

3. Περιγραφή του γεωργικού προϊόντος ή τροφίμου

3.1. Τύπος προϊόντος

Κλάση 1.6. Φρούτα, λαχανικά και δημητριακά νωπά ή μεταποιημένα

3.2. Περιγραφή του προϊόντος για το οποίο ισχύει η ονομασία της παραγράφου (1)

Το προϊόν «pomme de terre de l'île de Ré» (πατάτα της νήσου Ré) είναι πρώιμη πατάτα μικρής διαμέτρου (μικρότερης των 70 mm).

Οι πατάτες που δικαιούνται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pomme de terre de l'île de Ré» πρέπει να προέρχονται από ποικιλίες βρώσιμης πατάτας (Alcmaria, Goulvena, Rénélope, Starlette, Carrera) και σφικτόσαρκης βρώσιμης πατάτας (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).

Χαρακτηρίζεται από σφικτή υφή σάρκας καθώς και ιδιαίτερα αρώματα με νότες φυτών. Η περιεκτικότητά της σε ξηρά ουσία ποικίλλει από 15 έως 19 % για τις ποικιλίες Alcmaria, Goulvena, Rénélope, Starlette, Carrera και από 16 έως 19,5 % για τις ποικιλίες Amandine, BF15, Charlotte και Roseval.

Καθώς συγκομίζεται πριν την πλήρη ωρίμαση, η επιδερμίδα της είναι λεπτή και αποσπάται εύκολα με απλή απόξεση (κόνδυλος που ξεφλουδίζει).

Είναι εποχιακό προϊόν του οποίου η πώληση επιτρέπεται μόνον μέχρι και την 31η Ιουλίου του έτους συγκομιδής και το οποίο είναι ακατάλληλο για μακρόχρονη διατήρηση.

Το προϊόν «pomme de terre de l'île de Ré» είναι νωπό λαχανικό που πρέπει να διατίθεται στο εμπόριο αμέσως μετά την εκρίζωση.

3.3. Πρώτες ύλες (μόνο για μεταποιημένα προϊόντα)

Άνευ αντικειμένου

3.4. Ζωοτροφές (μόνο για προϊόντα ζωικής προέλευσης)

Άνευ αντικειμένου

3.5. Συγκεκριμένα στάδια της παραγωγής που πρέπει να εκτελούνται εντός της οριοθετημένης γεωγραφικής περιοχής

Η παραγωγή, διαλογή, ταξινόμηση και συσκευασία εκτελούνται εντός της γεωγραφικής περιοχής.

3.6. Ειδικοί κανόνες σχετικά με τον τεμαχισμό σε φέτες, το τρίψιμο, τη συσκευασία κ.λπ.

Η συσκευασία του προϊόντος «pomme de terre de l'île de Ré» εκτελείται εντός της περιοχής καλλιέργειας για τους ακόλουθους λόγους:

Διαφύλαξη της αυθεντικότητας του προϊόντος:

Η πατάτα της νήσου Ré συσκευάζεται εντός της περιοχής παραγωγής σε συσκευασίες μέγιστου επιτρεπόμενου βάρους 25 kg. Οι τρόποι συσκευασίας εξασφαλίζουν την ταυτοποίηση των παρτίδων και της προέλευσής τους, συμβάλλοντας με τον τρόπο αυτό στην εγγύηση της ιχνηλασιμότητας του προϊόντος.

Διαφύλαξη των χαρακτηριστικών της πατάτας:

Η πατάτα της νήσου Ré διατίθεται στο εμπόριο αποκλειστικά νωπή: είναι επομένως απαραίτητο να συσκευάζεται ταχέως μετά την εκρίζωση.

Επιπλέον, η πατάτα της νήσου Ré συγκομίζεται πριν από την πλήρη ωρίμαση και για τον λόγο αυτό είναι ευπαθές προϊόν. Πρέπει επομένως να αποφεύγονται οι κραδασμοί που θα μπορούσαν να αλλοιώσουν την επιδερμίδα προκαλώντας αμυγές και καστανόχρωμο χρωματισμό. Για τους λόγους αυτούς, οι παραγωγοί καταβάλλουν ιδιαίτερη φροντίδα κατά το στάδιο της συγκομιδής, αλλά και κατά την διαλογή και τη συσκευασία, ώστε να διαφυλάσσονται τα χαρακτηριστικά της πατάτας.

### 3.7. Ειδικοί κανόνες σχετικά με την επισήμανση

Η επισήμανση του προϊόντος που φέρει την ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης «Pomme de terre de l'île de Ré» περιλαμβάνει, στο ίδιο οπτικό πεδίο, την ονομασία προέλευσης και την ένδειξη «appellation d'origine contrôlée» (ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης) ή «AOC», η οποία πρέπει να αναγράφεται ακριβώς κάτω από την ονομασία.

### 4. Συνοπτική οριοθέτηση της γεωγραφικής περιοχής

Η οριοθετημένη περιοχή παραγωγής της πατάτας που επιτρέπεται να φέρει την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Pomme de terre de l'île de Ré» βρίσκεται επί της νήσου Ré και καλύπτει ορισμένα αγροτεμάχια που βρίσκονται στο έδαφος των ακόλουθων κοινοτήτων: Καντόνιο Ars-en-Ré: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines· καντόνιο Saint-Martin de Ré: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin de Ré.

### 5. Δεσμός με τη γεωγραφική περιοχή

#### 5.1. Ιδιαιτερότητα της γεωγραφικής περιοχής

Η νήσος Ré, η οποία βρίσκεται στην ακτή που βρέχεται από τον Ατλαντικό, αποτελεί από κλιματολογική άποψη προνομιακή τοποθεσία, η οποία διαθέτει τα ακόλουθα χαρακτηριστικά:

- σημαντική ηλιοφάνεια και φωτεινότητα,
- ελάχιστες βροχοπτώσεις, οι οποίες σημειώνονται κατά την περίοδο Φεβρουαρίου-Μαΐου,
- έκθεση σε θερμούς και βίαιους ανέμους.

Αυτοί οι κλιματικοί παράγοντες, χαρακτηριστικοί του μεσογειακού κλίματος, ευνοούν την καλλιέργεια της πρώιμης πατάτας καθώς επιτρέπουν την πρώιμη βλαστική ανάπτυξη (φως, θερμότητα, νερό).

Οι επιπτώσεις των ασθενέστερων βροχοπτώσεων σε σύγκριση με την ηπειρωτική περιοχή, σε συνδυασμό με την εξατμισοδιαπνοή, αντισταθμίζονται από την ύπαρξη επαρκών υδρογεωλογικών αποθεμάτων που επιτρέπουν την άρδευση των καλλιεργειών, ιδίως κατά τη στιγμή του σχηματισμού και της αύξησης του κονδύλου.

Στη νήσο Ré, τα εδάφη που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή πατάτας βρίσκονται σε παράκτια εδάφη τύπου «calcosol» με αμμώδη υφή πάνω σε ασβεστολιθικό υπόστρωμα. Είναι εδάφη ελαφρά, ξηρά, διηθητικά και πρόσφορα για γρήγορη αναδέρμανση, γεγονός που ευνοεί την πρώιμη παραγωγή πατάτας. Οι παραγωγοί πατάτας της νήσου Ré εκμεταλλεύτηκαν τις ευνοϊκές αυτές κλιματολογικές και εδαφολογικές συνθήκες για την επιτυχή καλλιέργεια του κονδύλου αυτού σύμφωνα με πρακτικές ριζωμένες στις τοπικές συνήθειες. Η πρωτοτυπία των καλλιεργητικών πρακτικών συνίσταται ιδίως στα εξής:

- μέθοδοι λίπανσης: προσθήκη οργανικής ύλης το φθινόπωρο, ιδίως υπό μορφή varech (οργανικό λίπασμα αποτελούμενη από διάφορα θαλάσσια φύκη που συλλέγονται στις παραλίες της νήσου). Αυτό το οργανικό λίπασμα, πραγματικός θησαυρός του νησιού, αποτελούσε επί μεγάλο χρονικό διάστημα το μοναδικό οργανικό βελτιωτικό μέσο. Το varech αποσυντίθεται πολύ ταχύτερα από την κοπριά βοοειδών και φαίνεται πως προκαλεί λιγότερες ασθένειες.
- φύτευση σε σειρές που έχουν μικρή απόσταση μεταξύ τους και χαμηλό βάθος, κάτω από στρώσεις χώματος πολύ μικρού πάχους. Με τον τρόπο αυτό συνδυάζεται η προστασία από τον άνεμο και η διευκόλυνση της ανάπτυξης.

#### 5.2. Ιδιαιτερότητα του προϊόντος

Το προϊόν «pomme de terre de l'île de Ré» διαθέτει μεγάλη φήμη επειδή είναι πρόωρο σε σχέση με τις πρώιμες πατάτες της ηπειρωτικής Γαλλίας.

Χαρακτηρίζεται από μικρή διάμετρο, καθώς το 70 % των ποσοτήτων που συγκομίζονται έχει διάμετρο μεταξύ 30 και 60 mm.

Χαρακτηρίζεται από σφικτή υφή σάρκας καθώς και ιδιαίτερα αρώματα με νότες φυτών.

5.3. Ατιώδης σχέση που συνδέει τη γεωγραφική περιοχή με την ποιότητα ή τα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΟΠ) ή με συγκεκριμένη ποιότητα, με τη φήμη ή άλλα χαρακτηριστικά του προϊόντος (για τις ΠΓΕ)

Το προϊόν «Pomme de terre de l'île de Ré» είναι πρώιμο χάρη στο ιδιαίτερο κλίμα της νήσου Ré και στην επιλογή ιδιαίτερος κατάλληλων εδαφών.

Το προϊόν «Pomme de terre de l'île de Ré» είναι πιο πρόωρο απ' ότι στο ηπειρωτικό τμήμα χωρίς να καλλιεργείται σε θερμοκήπιο ή υπό κάλυψη επειδή το κλίμα της νήσου και ιδίως οι ήπιες θερμοκρασίες της επιτρέπουν πρώιμες καλλιέργειες οι οποίες στη συνέχεια επωφελούνται από την καλή ηλιοφάνεια και την ηπιότητα του κλίματος για να αναπτυχθούν ταχύτερα.

Η φύση των εδαφών που έχουν επιλεγεί από τους παραγωγούς συμβάλλει επίσης στην πρόωρη ανάπτυξη. Τα ελαφρά και διηθητικά εδάφη θερμαίνονται πολύ γρήγορα αποβάλλοντας την περίσσεια υγρασίας που είναι επιβλαβής για την ανάπτυξη του ριζικού συστήματος της πατάτας και για την ανάπτυξη του κονδύλου.

Για να επωφεληθούν από τις ευνοϊκές αυτές συνθήκες, οι πατάτες της νήσου Ré φυτεύονται σε μικρό βάθος.

Τα ελαφρά εδάφη συμβάλλουν εξάλλου στην ποιότητα των κονδύλων οι οποίοι, καθώς συγκομίζονται πριν την πλήρη ωρίμαση, είναι ευπαθείς και επομένως ευαίσθητοι στα μικρότερα χτυπήματα, συμπεριλαμβανόμενων αυτών που συμβαίνουν κατά τη στιγμή της συγκομιδής· για το λόγο αυτό τα αγροτεμάχια είναι αμμώδη και όχι πετρώδη.

Η φύτευση εκτελείται με υψηλή πυκνότητα και σε σειρές που έχουν μικρή απόσταση μεταξύ τους, σε χαμηλά αυλάκια, ώστε τα φυτά να είναι ανθεκτικά στους ενίοτε βίαιους ανέμους που πνέουν στο νησί.

Σε αυτές τις συνθήκες φύτευσης, ιδίως στην πυκνή φύτευση, οφείλεται το χαρακτηριστικό μικρό μέγεθος του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré».

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος «Pomme de terre de l'île de Ré» παίζουν ρόλο τόσο στην επιλογή των ποικιλιών όσο και στον πρώιμο χαρακτήρα αυτής της πατάτας, στοιχεία τα οποία, σε συνδυασμό με το έδαφος της νήσου, έχουν ως αποτέλεσμα να παραμένει η πατάτα αυτή σφικτή μετά το μαγείρεμα και να αναδίδει ανοιξιάτικα αρώματα φυτών.

**Παραπομπή στη δημοσίευση των προδιαγραφών**

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

---