

**Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist  
kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**

(2019/C 434/11)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014<sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse leiab Euroopa Komisjoni andmebaasist DOOR.

KOONDDOKUMENT

**„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ“**

**ELi nr: PDO-FR-0065-AM04 – 4.6.2019**

**KPN (X) KGT ()**

**1. Nimetus(ed)**

„Pomme de terre de l'île de Ré“

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

**3.1. Toote liik**

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

**3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus**

Toode „Pomme de terre de l'île de Ré“ on varajane kartul, mille mugulate läbimõõt on väiksem kui 70 millimeetrit.

Kaitstud päritolunimetusega „Pomme de terre de l'île de Ré“ tähistatakse toidukartuleid sordist 'Alcmaria', 'Starlette', 'Carrera' ja 'Primabelle' ning tihke viljalihaga toidukartuleid sordist 'Amandine', 'Charlotte', 'Celtiane' ja 'Léontine'.

Kartulile on iseloomulik sulava tekstuuriga viljaliha, millel võib olla eriline taimse alatooniga lõhn. Kartuli kuivainesisaldus saagikoristuspäeval jääb sortide 'Alcmaria', 'Starlette', 'Carrera' ja 'Primabelle' puhul vahemikku 15–20,5 % ning sortide 'Amandine', 'Charlotte', 'Celtiane' ja 'Léontine' puhul vahemikku 16–21 %.

Enne lõplikku valmimist korjatuna on kartuli koor õhuke ja tuleb kergesti ühe tõmbega ära.

Kartul on hooajasaadus, seda tohib lasta turule üksnes koristusaasta 31. juulini (k.a) ning see pole mõeldud pikaks säilitamiseks.

Kartulit „Pomme de terre de l'île de Ré“ käsitletakse kui värsket juurvilja, mis tuleb turule lasta kohe pärast korjamist.

**3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)**

–

**3.4. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas**

Kõik etapid alates kartuli idandamisest kuni kartuli korjamiseni toimuvad geograafilises piirkonnas.

**3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab**

Pakendamine toimub geograafilises piirkonnas. Kartulid pakendatakse jaotuspakenditesse, mille kaal ei tohi olla üle 25 kg. Pakendamisviisi alusel saab identifitseerida partiiid ja nende päritolu, tagades nii toote jälgitavuse.

Toode „Pomme de terre de l'île de Ré“ lastakse turule üksnes värskelt ning seetõttu on vaja mugulad pärast korjamist kiiresti pakendada.

<sup>(1)</sup> ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Toote „Pomme de terre de l'île de Ré“ tarbeks võetakse kartul üles enne lõplikku valmimist, mistõttu on tegemist õrna saadusega. Kartul ei tohi saada lööke, mis koort kahjustaksid, seda lõhuksid või selle pruuniks muudaksid. Kartuli iseloomulike omaduste säilimiseks peavad tootjad pöörama seega erilist tähelepanu kartulivõtule, sorteerimisele ja pakendamisele.

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Lisaks kohustuslikele andmetele, mis on ette nähtud kartulikaubanduse õigusaktidega, peab kaitstud päritolunimetusega toote „Pomme de terre de l'île de Ré“ märgisel olema nii nimetus „Pomme de terre de l'île de Ré“ kui ka märged „Kaitstud päritolunimetus“ või lühend „KPN“. Need märged paigutatakse ühel märgisel samale nähtavale väljale.

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond on Ré saar, mis koosneb alljärgnevatest kommuunidest: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clémentdes-Baleines, Le Bois-Plage-en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martin-de-Ré.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

„Pomme de terre de l'île de Ré“ on väikesemõõduline kartul, mille erilised organoleptilised omadused on seotud saare mõõduka, päikeselise ja tuulise kliimaga.

Kohaliku tootmisviisi (kergete ja hästi vett läbilaskvate muldade valimine, varajane istutamine, suur istutustihedus jne) eesmärk on soodustada varajast valmimist, mis on juba alates 20. sajandi algusest aidanud suurendada toote tuntust tarbijate seas.

### Geograafilise piirkonna eripära

Päritolunimetuse „Pomme de terre de l'île de Ré“ geograafiline piirkond on Charente-Maritime'i kümme kommuuni, mis moodustavad Ré saare. Ré saar asub Atlandi ookeanis kolme kilomeetri kaugusel Prantsusmaa rannikust ja paikneb La Rochelle'i kommuuni vastas.

Ré saar kuulub ajaloolise geoloogia seisukohalt Aquitaine'i setteala (Bassin aquitain) põhjaserva juurde. Saar on tekkinud mitmesuguste settekivimite (esmal korallrahu-tüüpi ja seejärel Juura saviste lubjakivisetete) ladestumise tulemusena. Teise ladestumise ajal tekkis Ré saare lubjakivine aluspõhi, mille peale kuhjusid kvaternaari perioodil savi- ja tuulesetted.

Kaks ladestumisperioodi on põhjuseks, miks saare tasandikud moodustavad sileda maastiku, kus kõrgeim punkt ei ületa 20 meetrit.

Saarel enim levinud pinnas on lubjakivisel mulla lähtekivimil põhinev kaltsiumirikas muld.

Kartulikasvatusprikkondades on üldiselt pruun aluseline muld, mille peal on liivase sette või liivase tekstuoriga tuulesette kiht. Need mullad on kerged, kuivad ja vett läbilaskvad. Nendes muldades ei ole peaaegu üldse kaaliumit ega fosforit ning üldiselt on ka huumust vähe.

Ré saare eripära on veel see, et seal leidub looduslikult adrut, mida põllumehed saavad kasutada väetisena. Nimetatud orgaanilist väetist, mis koosneb saare randadelt kogutud merevetikatest ja mis on kaua aega olnud mulla viljakuse ainuke orgaaniline parandamise vahend, kasutavad mõned tootjad veel tänapäevalgi. Adru eeliseks on tõsiasi, et see laguneb kiiremini kui näiteks veisesõnnik.

Kliima on mõõdukas ookeanikliima. Kliima mõõdukus on silmatorkavam mandri rannikualadel, kuivõrd saarel täheldatakse rohkem päikesepaistet, vähem sademeid ja mahedamaid õhutemperatuure. Neid erinevusi seletab ookeani suurem mõju saarele kui mandrile.

Saare kliimat iseloomustab suur päikesepaiste (2300 tundi aastas, millega kaasneb rohkelt valgust) ja vähene sademete (alla 700 millimeetri aastas) hulk ning aasta keskmine temperatuur umbes 13 °C. Vihmasadusid on täheldatud peamiselt sügisel ja talvel ning lund ja külmakraade on seal harva. Peale selle puhuvad Ré saarel soojad ja tugevad tuuled.

Kasutuselolevate kartulikasvatamise meetoditega püütakse aidata kaasa „Pomme de terre de l'île de Ré“ varajasele kartulile iseloomulike omaduste tekkimisele. Kasvatamismeetodeid iseloomustab:

- kindlaksmääratud mahapaneku aeg, mis võimaldab kartuli varakult üles võtta, sest sorti „Pomme de terre de l'île de Ré“ ei või pärast 31. juulit enam koristada.
- tihedam mahapanek ja väike vaovahe;
- kartulipealsete hävitamine, mida tehakse ainult mehaaniliselt, et mitte mulda rikkuda – see aitab kaasa saaduse parematele organoleptilistele omadustele.

*Toote eripära*

Toode „Pomme de terre de l'île de Ré“ on varajane kartul.

Kuna kartul on varajane ja selle läbimõõt on väike või keskmine (alla 70 mm), on tal ainuomased organoleptilised omadused: sulav viljaliha; keedetud kartuli lõhn muutub hooaja jooksul (taimsetest lõhnadest kuni kuivatatud puuviljade lõhnani); peaaegu alati magus maitse, millel on kerge soolane alatoon.

*Põhjuslik seos*

Kartulile „Pomme de terre de l'île de Ré“ iseloomulikud jooned ja organoleptilised omadused on välja kujunenud tänu Ré saare mullastikutingimuste ning tootjate kasutatavate meetodite koostoimel.

„Pomme de terre de l'île de Ré“ on varajane tänu oma kasvutingimustele ja kohalike põllumeeste oskusteabele. Tänu kergetele muldadele, ühtlasele temperatuurile ja ohtrale päikesevalgusele, mida täiendab taimede katmine kattelooriga, soojeneb muld kiiresti üles. Kartul on varajane, sest seda eelidandatakse, see tärkab vara ja seda koristatakse vara.

„Pomme de terre de l'île de Ré“ on oma omadused saanud tänu oma mugulate väikestele mõõtmetele (alla 70 millimeetri), mis aitab kaasa mugulate organoleptiliste omaduste kujunemisele. Niisugused mõõtmed saadakse tänu looduslikult väikesele sademete hulgale ja idandatud seemnekartuli tihedale mahapanekule, mis on saarel kombeks. Kartuli väikeseid mõõtmeid soosivad ka pinnase kiire kuivamine, mahe temperatuur ning soojad ja tugevad tuuled. Mahapaneku tihedus aitab vastu panna saarel puhuvatele tugevatele tuultele.

Nii annavad kartulile „Pomme de terre de l'île de Ré“ ajaloolise väärtuse ideaalsed mullastikutingimused, mida toetavad otstarbekas põlluharimismeetod ja õige sordivalik.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-2a12de02-d2b3-4097-8aed-21d853db026d](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2a12de02-d2b3-4097-8aed-21d853db026d)

---