

Objava jedinstvenog dokumenta izmijenjenog na temelju zahtjeva za odobrenje manje izmjene u skladu s člankom 53. stavkom 2. drugim podstavkom Uredbe (EU) br. 1151/2012

(2019/C 434/11)

Europska komisija odobrila je ovu manju izmjenu u skladu s člankom 6. stavkom 2. trećim podstavkom Delegirane uredbe Komisije (EU) br. 664/2014 ⁽¹⁾.

Zahtjev za odobrenje ove manje izmjene može se pregledati u Komisijinoj bazi podataka DOOR.

JEDINSTVENI DOKUMENT

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”

EU br.: PDO-FR-0065-AM04 – 4.6.2019.

ZOI (X) ZOZP ()

1. Naziv

„Pomme de terre de l'île de Ré”

2. Država članica ili treća zemlja

Francuska

3. Opis poljoprivrednog ili prehrambenog proizvoda

3.1. Vrsta proizvoda

Razred 1.6. Voće, povrće i žitarice, u prirodnom stanju ili prerađeni

3.2. Opis proizvoda na koji se odnosi naziv iz točke 1.

„Pomme de terre de l'île de Ré” rani je krumpir veličine manje od 70 mm.

Krumpiri koji imaju pravo na zaštićenu oznaku izvornosti „Pomme de terre de l'île de Ré” potječu od sorti jestivog krumpira (Alcmaria, Starlette, Carrera i Primabelle) i jestivog krumpira s čvrstim mesom (Amandine, Charlotte, Celtiane i Léontine).

Ovaj se krumpir odlikuje mekanom teksturom mesa i posebnim aromama koje mogu imati biljne note. Sadržaj suhe tvari na dan vađenja iznosi od 15 do 20,5 % za sorte Alcmaria, Starlette, Carrera i Primabelle te od 16 do 21 % za sorte Amandine, Charlotte te Celtiane i Léontine.

Ako je ubran prije potpunog dozrijevanja, njegova je kora tanka i lako se odvaja jednostavnim struganjem.

To je sezonski proizvod koji se u godini berbe može prodavati samo do 31. srpnja uključivo i koji nije primjeren za dugotrajno skladištenje.

„Pomme de terre de l'île de Ré” svježe je povrće koje je potrebno staviti u prodaju ubrzo nakon vađenja.

3.3. Hrana za životinje (samo za proizvode životinjskog podrijetla) i sirovine (samo za prerađene proizvode)

–

3.4. Posebni proizvodni postupci koji se moraju provesti na određenom zemljopisnom području

Svi se koraci, od klijanja do berbe, odvijaju na zemljopisnom području.

3.5. Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itd. proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Pakiranje se provodi na zemljopisnom području. Krumpir se pakira u distribucijsku ambalažu čija težina ne smije biti veća od 25 kg. Načini pakiranja osiguravaju identifikaciju pošiljaka i njihova podrijetla i na taj način pridonose zajamčenoj sljedivosti krumpira.

Budući da je „Pomme de terre de l'île de Ré” proizvod koji se prodaje samo u svježem stanju, mora se pakirati ubrzo nakon vađenja.

⁽¹⁾ SL L 179, 19.6.2014., str. 17.

Također se bere prije potpunog dozrijevanja te je kao takav osjetljiv. Stoga je potrebno izbjegavati udarce koji bi mogli dovesti do promjene njegove epiderme, odnosno do oštećenja i tamnjenja. Zbog toga su proizvođači, kako bi očuvali svojstva krumpira, posebno pažljivi prilikom berbe, sortiranja i pakiranja.

3.6. Posebna pravila za označavanje proizvoda na koji se odnosi registrirani naziv

Osim obaveznih oznaka predviđenih propisima o stavljanju krumpira na tržište, etiketa krumpira sa zaštićenom oznakom izvornosti „Pomme de terre de l'île de Ré” sadržava naziv oznake „Pomme de terre de l'île de Ré” i natpis „Zaštićena oznaka izvornosti” ili kraticu „ZOI”. Nalaze se u istom vidnom polju na istoj etiketi.

4. Sažeta definicija zemljopisnog područja

Zemljopisno područje obuhvaća sljedeće općine na teritoriju otoka Ré: 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. Povezanost sa zemljopisnim područjem

Glavno svojstvo krumpira „Pomme de terre de l'île de Ré”, njegovi mali plodovi, i posebna organoleptička svojstva povezani su s lokalnom klimom na otoku koja je umjerena, sunčana i vjetrovita.

Lokalna proizvodnja (izbor parcela na laganim i ocjeditim tlima, rana sadnja, gustoća sadnje itd.) usmjerena je prema povećanju rane berbe, što je pridonijelo popularnosti te vrste krumpira od početka 20. stoljeća.

Posebnosti zemljopisnog područja

Zemljopisno područje oznake izvornosti „Pomme de terre de l'île de Ré” obuhvaća 10 općina departmana Charente-Maritime u sastavu otoka Ré. Otok Ré smješten je u Atlantskom oceanu, 3 kilometra od francuske obale i nasuprot općini La Rochelle.

Otok Ré geološki pripada sjevernom rubu akvitanskog bazena. Otok je nastao na različitim sedimentnim slojevima poput koraljnih grebena i kasnije glinenih vapnenačkih slojeva iz jure. Vapnenačko podnožje otoka Ré, nastalo tim taloženjem iz druge ere, prekrili su tijekom kvartara glinenim i eolskim nanosima.

Ta različita razdoblja taloženja stvorila su ravničarski krajolik sa slabo izraženim reljefom, čija najviša točka ne prelazi 20 metara.

Na otoku se najčešće susreću tla tipa smeđih vapnenačkih (calcosols) ili smeđih karbonatnih (calcisols) tala na vapnenačkoj matičnoj stijeni.

Zone rezervirane za proizvodnju krumpira u pravilu odgovaraju priobalnim tlima kao što su smeđa vapnenačka i smeđa karbonatna tla s pješćanim prekrivačem, kao i tlima s eolskim nanosima pjeskovite teksture. To su lagana, suha i ocjedita tla, bogata kalijem i fosforom, a u pravilu siromašna humusom.

Također, otok Ré proizvođačima može ponuditi i izvor prirodnog gnojiva zahvaljujući morskoj travi. Određeni proizvođači još i danas upotrebljavaju to organsko gnojivo koje se sastoji od morskih algi sakupljenih na plažama otoka i koje je dugo vremena bilo jedini izvor organskog gnojiva na otoku. Za razliku od, primjerice, goveđeg gnoja, prednost je morske trave njezina brža razgradnja.

Klima je umjerena oceanska. Umjerena klima u biti je izraženija nego na obali kontinenta zbog veće količine insolacije, slabijih padalina i blažih temperatura. Te su razlike prisutne zbog izraženijeg utjecaja oceana nego na kontinentu.

Klima se odlikuje znatnom količinom insolacije od oko 2 300 sati godišnje, koja je povezana sa znatnom svjetlošću, manje obilnim kišama čija je količina manja od 700 milimetara godišnje i prosječnom godišnjom temperaturom koja iznosi oko 13 °C. Kišna razdoblja uglavnom su ujesen i zimi, a snježna razdoblja i mraz manje su česti. Otok Ré izložen je i toplim i snažnim vjetrovima.

Cilj je korištenih uzgojnih praksi ojačati svojstvo ranog krumpira „Pomme de terre de l'île de Ré”. Svojstva su tih praksi sljedeća:

- Određivanje krajnjeg datuma sadnje, čime se jamči rana berba krumpira „Pomme de terre de l'île de Ré”, koji se ne može brati nakon 31. srpnja.
- Visoka gustoća sadnje i zgusnuti redovi;
- Čišćenje, odnosno uklanjanje vršaka, koje se obavlja isključivo mehanički kako se ne bi promijenila obilježja tla, što pridonosi organoleptičkim svojstvima proizvoda.

Posebnost proizvoda

„Pomme de terre de l'île de Ré” rani je krumpir.

Njegovo rano dozrijevanje, kao i manja ili prosječna veličina, manja od 70 milimetara, daju mu originalna organoleptička svojstva: mekano meso, mirise – koji se nakon termičke obrade i tijekom sezone razvijaju od biljnih do mirisa suhog voća – i arome, koje su skoro uvijek slatkaste i ponekad povezane s blagim slanim notama.

Uzročna povezanost

Obilježja i originalna organoleptička svojstva „Pomme de terre de l'île de Ré” proizlaze iz povezanosti pedoklimatskih čimbenika otoka Ré i uzgojnih praksi.

„Pomme de terre de l'île de Ré” svoje rano dozrijevanje duguje lokalnoj zemlji i lokalnim znanjima i tehnologijama. U stvari, lagana, suha i ocjedita tla, blage temperature i značajna količina insolacije, upotpunjeni uzgojem pod pokrovom, omogućuju brzo zagrijavanje tla. Prednosti ranog dozrijevanja zamjećuju se u kljalštima, u nicanju biljaka i sve do berbe.

„Pomme de terre de l'île de Ré” svoju kvalitetu duguje i svojoj maksimalnoj veličini od 70 milimetara koja pridonosi njegovim organoleptičkim svojstvima. Ta je veličina rezultat prirodno reguliranih kišnih razdoblja i u pravilu veće gustoće sadnje koja se prakticira na otoku. Tla koja imaju dobru sposobnost sušenja, blage temperature te topli i snažni vjetrovi koji potiču evapotranspiraciju također pridonose ograničavanju veličine krumpira. Zahvaljujući većoj gustoći sadnje, krumpir se može oduprijeti snažnim otočnim vjetrovima.

Stoga tipičnost ZOI „Pomme de terre de l'île de Ré” leži u idealnim pedoklimatskim uvjetima, čija je vrijednost povećana prilagođenim uzgojnim praksama i primjerenim odabirom sorti.

Upućivanje na objavljenu specifikaciju

(članak 6. stavak 1. drugi podstavak ove Uredbe)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-2a12de02-d2b3-4097-8aed-21d853db026d
