

**Kisebbs jelentőségű módosítás jóváhagyása nyomán módosított egységes dokumentum közzététele az 1151/2012/EU rendelet 53. cikke (2) bekezdésének második albekezdésével összhangban**

(2019/C 434/11)

Az Európai Bizottság a 664/2014/EU felhatalmazáson alapuló bizottsági rendelet <sup>(1)</sup> 6. cikke (2) bekezdése harmadik albekezdésének megfelelően jóváhagyta ezt a kisebb jelentőségű módosítást.

E kisebb jelentőségű módosítás jóváhagyására irányuló kérelem a Bizottság DOOR adatbázisában tekinthető meg.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”**

**EU-szám: PDO-FR-0065-AM04 – 2019.6.4.**

**OEM (X) OFJ ( )**

**1. Elnevezés(ek)**

„Pomme de terre de l'île de Ré”

**2. Tagállam vagy harmadik ország**

Franciaország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása**

**3.1. A termék típusa**

1.6. osztály Gyümölcs, zöldségfélék és gabonafélék, frissen vagy feldolgozva

**3.2. Az 1. pontban szereplő elnevezéssel jelölt termék leírása**

A „Pomme de terre de l'île de Ré” 70 mm-nél kisebb méretű primőr burgonya.

A „Pomme de terre de l'île de Ré” oltalom alatt álló eredetmegjelölésre jogosult burgonyának étkezésiburgonya- (Alcmaria, Starlette, Carrera és Primabelle) vagy tömör húsú étkezésiburgonya-fajtából (Amandine, Charlotte, Celtiane et Léontine) kell származnia.

Húsának állaga omlós, aromájában növényi jegyek érvényesülhetnek. Szárazanyag-tartalma a felszedés napján az Alcmaria, a Starlette, a Carrera és a Primabelle fajta esetében 15 és 20,5 % között, az Amandine, a Charlotte, a Celtiane és a Léontine fajta esetében pedig 16 és 21 % között van.

A betakarításra a teljes érettség állapotának elérését megelőzően kerül sor, héja vékony és egyszerű kaparásra könnyen leválik.

Kizárólag a betakarítás évében, július 31-ig forgalmazható, hosszú tárolásra nem alkalmas szezonális termék.

A „Pomme de terre de l'île de Ré” friss zöldség, amelyet a felszedés után rövid időn belül értékesíteni kell.

**3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetében) és nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termékek esetében)**

–

**3.4. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell elvégezni**

A csíráztatástól kezdve a betakarításig valamennyi műveletre a földrajzi területen kerül sor.

**3.5. A bejegyzett elnevezést viselő termék szelektelésére, aprítására, csomagolására stb. vonatkozó egyedi szabályok**

Az egyedi csomagolás a meghatározott földrajzi területen történik. A terméket legfeljebb 25 kg-os kiszorításba csomagolják. A csomagolás lehetővé teszi az egyes tételek és a származási hely azonosítását, és így biztosítja a burgonya nyomonkövethetőségét.

Mivel a „Pomme de terre de l'île de Ré” kizárólag friss állapotban forgalmazott termék, a felszedés után rövid időn belül csomagolni kell.

(<sup>1</sup>) HLL 179., 2014.6.19., 17. o.

Ezenkívül a termék betakarítása a teljes érettség állapotának elérését megelőzően történik, ezért sérülékeny. Helyénvaló tehát megóvni az ütődéstől, ami a héj károsodásához vezethet: felületi sérüléshez és barnuláshoz. A termelők ezért a burgonya sajátosságainak megőrzése érdekében különös gonddal járnak el a betakarítás, a válogatás és a csomagolás során.

### 3.6. A bejegyzett elnevezést viselő termék címkézésére vonatkozó egyedi szabályok

A burgonyakereskedelemben szereplő kötelező előírásokon túlmenően a „Pomme de terre de l'île de Ré” oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel ellátott burgonya címkéjén szerepel a „Pomme de terre de l'île de Ré” eredetmegjelölés elnevezése, valamint az „Appellation d'Origine Protégée” (oltalom alatt álló eredetmegjelölés) felirat vagy az „AOP” (OEM) rövidítés. Mindezeket egyetlen látómezőben kell feltüntetni, ugyanazon a címkén.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása

A földrajzi terület a Ré-szigetnek az alábbi településeket magában foglaló területére terjed ki: 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. Kapcsolat a földrajzi területtel

A „Pomme de terre de l'île de Ré” olyan burgonya, amelynek primőr jellege, kicsi mérete és különleges érzékszervi jellemzői a sziget mérsékelt, napos és szeles helyi éghajlatához kapcsolódnak.

A helyi termesztési szokások (könnyű és jó vízáteresztő képességű talajjal rendelkező parcellák kiválasztása, korai ültetés, ültetési sűrűség,...) célja a korai betakarítás hangsúlyossá tétele, ami a 20. század eleje óta hozzájárult a fogyasztók általi elismertségéhez.

### A földrajzi terület sajátossága

A „Pomme de terre de l'île de Ré” eredetmegjelöléshez tartozó földrajzi terület Charente-Maritime megyének a Ré-szigetet alkotó 10 településére terjed ki. A Ré-sziget az Atlanti-óceánban, a francia partoktól 3 kilométerre, La Rochelle településsel szemben helyezkedik el.

Földtani szempontból a Ré-sziget története az Aquitániai-medence északi szegélyének kialakulásához kapcsolódik. Különböző, korallszirtekből származó, illetve jura kori meszes-agyagos üledékekből jött létre. Ennek a mezozoikum korában végbement üledékképződésnek a révén alakult ki a Ré-sziget mészkőtalapzata, amelyet a negyedidőszakban agyagos és a szél által odahordott üledékek borítottak be.

Az üledékképződés e különböző szakaszai során formálódott ki a csupán csekély szintkülönbségekkel jellemzett sík táj, ahol a legmagasabb pont tengerszint feletti magassága nem haladja meg a 20 métert.

A sziget leggyakoribb talajtípusai a mészkőtalapzaton elhelyezkedő, kalciumionokban gazdag vagy a mészkő másodlagos felhalmozódásával létrejövő (úgynevezett „calcosol” vagy „calcosol” típusú) talajok.

A burgonyatermesztés céljára fenntartott övezetek általában a part mentén található, homokkal fedett meszes vagy kalciumos barna talajokon, illetve a szélhordta üledéken létrejött, homokos szerkezetű talajokon fekszenek. E talajok könnyűek, szárazak és jó vízáteresztő képességgel rendelkeznek. Kálisóban, foszforsavban gazdagok, ugyanakkor humusztartalmuk általában alacsony.

Emellett a Ré-szigetnek megvan az a sajátossága, hogy a tengeri moszat révén természetes trágyát is biztosít a termelők számára. A sziget partján gyűjtött tengeri moszatokból készült szerves trágya, amely sokáig a talajjavítás egyetlen szerves forrását jelentette, még napjainkban is használatos a termelők körében, és előnye, hogy gyorsabban lebomlik, mint például a marhatrágya.

Az éghajlat mérsékelt óceáni. A mérsékelt jelleg egyébként erőteljesebben jelentkezik, mint a kontinentális partvidéken, mivel több a napsütés, kevesebb a csapadék és enyhébbek a hőmérsékletek. E különbségek azzal magyarázhatók, hogy a szigeten jobban érvényesül az óceán hatása, mint a kontinensen.

Az éghajlatot a napsütéses órák magas száma (évente megközelítőleg 2 300 óra) és az ehhez társuló jelentős mértékű természetes nappali világosság, csekély – évi 700 mm alatti – csapadékmennyiség és 13 °C körüli éves átlaghőmérséklet jellemzi. Az esős időszakok leginkább ősszel és télen fordulnak elő, a havazás és a fagy ritka. A Ré-sziget további jellemzője a meleg, erősen fújó szél.

Az alkalmazott termesztési gyakorlatok a „Pomme de terre de l'île de Ré” primőr jellegének megerősítésére irányulnak. E gyakorlatokat többek között a következők jellemzik:

- ültetési határidő kijelölése, ami lehetővé teszi annak biztosítását, hogy a „Pomme de terre de l'île de Ré” betakarítása korán – legkésőbb július 31-én – megtörténjen,
- nagy ültetési sűrűség és kis sortávolság,
- amennyiben sor kerül szártalanításra, azt kizárólag mechanikai úton hajtják végre, hogy ne idézzenek elő változásokat a talajban, és ezáltal elősegítsék a termék érzékszervi jellemzőinek érvényre jutását.

*A termék sajátosságai*

A „Pomme de terre de l'île de Ré” primőr burgonya.

Primőr jellegének, valamint kis vagy közepes (70 mm-esnél kisebb) méretének köszönheti sajátos érzékszervi tulajdonságait: omlós húsát, a főzés után érezhető illatát, amelyben az évszaktól függően növényi vagy a száraz termésű gyümölcsökre emlékeztető illatjegyek dominálnak, valamint a csaknem mindig édes, de néha enyhén sós jegyekkel párosuló ízét.

*Ok-okozati kapcsolat*

A „Pomme de terre de l'île de Ré” sajátos tulajdonságai és érzékszervi jellemzői a Ré-sziget talaj- és éghajlati adottságainak és a termelők termesztési gyakorlatainak együttes eredményeként alakultak ki.

A „Pomme de terre de l'île de Ré” korai jellege a termőföldre és a helyi szakértelemre vezethető vissza. A könnyű, száraz, jó vízáteresztő képességű talajoknak, az enyhe hőmérsékleteknek, a jelentős mennyiségű napsütésnek, továbbá a fóliázásnak köszönhetően a talajok gyorsan felmelegednek. A korábbi fejlődés a csíráztatástól kezdve a növények kikelésén át a betakarításig minden szakaszban megfigyelhető.

A „Pomme de terre de l'île de Ré” minősége legfeljebb 70 mm-es méretének is betudható, amely hozzájárul a termék érzékszervi jellemzőihez. E méret a természetes úton szabályozott csapadékmennyiségnek a szigeten általánosan alkalmazott nagy ültetési sűrűséggel való kombinálása révén érhető el. A talaj jó szikkadási képessége, az enyhe hőmérsékletek, valamint a víz elpárolgását elősegítő meleg, erős szelek szintén hozzájárulnak a burgonya méretének a korlátozásához. A nagy ültetési sűrűség lehetővé teszi a növények számára, hogy ellenállóak legyenek a szigeten fújó erős szelekkel szemben.

Ily módon az ideális talaj- és éghajlati adottságok, az azokat kiaknázó megfelelő termesztési gyakorlatok és a helyesen megválasztott fajták együttesen eredményezik a „Pomme de terre de l'île de Ré” tipikus jellemzőit.

**Hivatkozás a termék-leírás közzétételére**

(e rendelet 6. cikke (1) bekezdésének második albekezdése)

[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)

---