

Bekendmaking van een enig document dat is gewijzigd naar aanleiding van de goedkeuring van een minimale wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, tweede alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

(2019/C 434/11)

De Europese Commissie heeft deze minimale wijziging goedgekeurd overeenkomstig artikel 6, lid 2, derde alinea, van Gedelegeerde Verordening (EU) nr. 664/2014 van de Commissie ⁽¹⁾.

De aanvraag tot goedkeuring van deze minimale wijziging kan worden geraadpleegd in de DOOR-databank van de Commissie.

ENIG DOCUMENT

“POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”

EU-nr.: PDO-FR-0065-AM04 — 4.6.2019

BOB (X) BGA ()

1. Naam/namen

“Pomme de terre de l'île de Ré”

2. Lidstaat of derde land

Frankrijk

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.6. Groenten, fruit en granen, in ongewijzigde staat of verwerkt

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

De “Pomme de terre de l'île de Ré” is een primeuraardappel met een formaat van minder dan 70 mm.

De aardappelen die onder de beschermde oorsprongsbenaming “Pomme de terre de l'île de Ré” vallen, behoren tot de consumptieaardappellrassen Alcmaria, Starlette, Carrera en Primabelle en de vastkokende consumptieaardappellrassen Amandine, Charlotte, Celtiane en Léontine.

De “Pomme de terre de l'île de Ré” kenmerkt zich door een bijzonder zachte textuur en specifieke aroma's die plantaardige accenten kunnen hebben. Op de dag waarop hij wordt geroid, heeft de aardappel een drogestofgehalte van 15 tot 20,5 % (Alcmaria, Starlette, Carrera en Primabelle) of van 16 tot 21 % (Amandine, Charlotte, Celtiane en Léontine).

De aardappel wordt geogst voordat hij volledig tot rijping is gekomen. De schil is dun en laat zich gemakkelijk wegkrabben.

De aardappel is een seizoensproduct dat in het jaar van oogsten uiterlijk tot en met 31 juli kan worden verkocht en is niet geschikt voor langdurige bewaring.

De “Pomme de terre de l'île de Ré” is een verse groente die na het rooien snel moet worden verkocht.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

—

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle onderdelen, van het ontkiemen tot en met de oogst, vinden binnen het afgebakende geografische gebied plaats.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De verpakking vindt plaats in het geografische gebied. De aardappelen worden verpakt in distributieverpakkingen met een gewicht van ten hoogste 25 kg. Aan de hand van de verpakking kunnen partijen en hun herkomst worden geïdentificeerd. Hierdoor wordt de traceerbaarheid van de aardappelen beter gewaarborgd.

Aangezien de “Pomme de terre de l'île de Ré” uitsluitend vers in de handel wordt gebracht, moet hij na het rooien snel worden verpakt.

⁽¹⁾ PBL 179 van 19.6.2014, blz. 17.

Daarnaast wordt de “Pomme de terre de l'île de Ré” geoogst voordat hij tot volledige rijping is gekomen. Het is derhalve een kwetsbaar product. Aantasting van de opperhuid in de vorm van beschadigingen en bruine verkleuringen als gevolg van stoten moeten worden voorkomen. Daarom nemen de producenten zowel bij het oogsten als bij het sorteren en het verpakken bijzondere voorzichtigheid in acht om de eigenschappen van de aardappel te behouden.

3.6. *Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst*

Naast de verplichte vermeldingen die worden voorgeschreven in de regelgeving voor de handel in aardappelen, moeten op de etiketten van aardappelen die onder de beschermde oorsprongsbenaming “Pomme de terre de l'île de Ré” vallen, de benaming “Pomme de terre de l'île de Ré” en de vermelding “Beschermde oorsprongsbenaming” of de afkorting “BOB” worden aangebracht. Deze vermeldingen worden op hetzelfde etiket en binnen eenzelfde visueel veld gegroepeerd.

4. **Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied**

Het geografische gebied valt samen met het grondgebied van het eiland île de Ré en bestaat uit de volgende gemeenten: 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 en Saint-Martin-de-Ré.

5. **Verband met het geografische gebied**

De “Pomme de terre de l'île de Ré” is een aardappel waarvan de vroegrijpheid, het geringe formaat en de bijzondere organoleptische eigenschappen verband houden met het plaatselijke klimaat op het eiland dat gematigd, zonnig en winderig is.

De plaatselijke productiegebruiken (de selectie van de percelen met lichte, filtrerende bodems, het vroege poten, de hoge pootdichtheid enz.) zijn erop gericht de oogst zo vroeg mogelijk te laten plaatsvinden, wat ertoe heeft bijgedragen dat het product sinds het begin van de 20e eeuw door de consument erkenning heeft gekregen.

Specificiteit van het geografische gebied

Het geografische gebied van de beschermde oorsprongsbenaming “Pomme de terre de l'île de Ré” valt samen met de 10 gemeenten in het Franse departement Charente-Maritime waaruit île de Ré bestaat. Île de Ré ligt in de Atlantische Oceaan op drie kilometer voor de Franse kust tegenover de gemeente La Rochelle.

Het eiland is onderdeel van de geologische geschiedenis van de noordelijke rand van het Aquitaans bekken. Het ontstond uit de diverse afzettingen van koraalrifsediment en later van kleikalk in het juratijdperk. Door deze sedimentafzettingen uit het mesozoïcum ontstond de kalkschol van île de Ré, die vervolgens in het quartair bedekt raakte met klei- en windafzettingen.

Uit deze verschillende sedimentatiefasen ontstond een vlak landschap met een zeer gering reliëf waarboven het hoogste punt niet meer dan 20 meter uitsteekt.

De meest voorkomende grondsoorten op het eiland zijn “calcisols” (kalkhoudende bodems) op een moedergesteente van kalk.

De afgebakende gebieden voor de productie van aardappelen liggen in het algemeen op kustgronden met bruine kalkrots- of kalkbodems onder een zandbedekking en op gronden met een zandachtige textuur waarop windafzetting heeft plaatsgevonden. Dit zijn lichte, droge en filtrerende bodems. Zij zijn rijk aan kalium en fosforzuur en doorgaans humusarm.

Île de Ré heeft daarnaast als bijzonderheid dat producenten kunnen beschikken over een natuurlijke meststof in de vorm van zeewier. Deze organische meststof bestaat uit zeewier dat op de stranden van het eiland wordt verzameld. Het was lange tijd het enige organische verbeteringsmiddel op het eiland. Tegenwoordig wordt het door sommige telers nog steeds gebruikt. Het voordeel van zeewier is dat het sneller wordt afgebroken dan bijvoorbeeld de mest van runderen.

Het klimaat is een gematigd oceaanklimaat. Het gematigde karakter is overigens sterker dan in de kuststrook op het vasteland, omdat het aantal uren zonneschijn groter is, er minder regen valt en de temperaturen zachter zijn. Deze verschillen worden veroorzaakt door de invloeden van de oceaan, die groter zijn dan op het vasteland.

Het klimaat kenmerkt zich door veel zon (circa 2 300 uur per jaar), in combinatie met veel licht, geen overvloedige regenval (minder dan 700 millimeter per jaar) en een gemiddelde jaartemperatuur rond de 13 °C. De regen valt hoofdzakelijk in de herfst en de winter. Sneeuw- of vorstperioden komen weinig voor. Bovendien waaien op île de Ré krachtige warme winden.

De toegepaste teeltpraktijken zijn bedoeld om het primeurkarakter van de “Pomme de terre de l'île de Ré” te versterken. Zij kenmerken zich met name door het volgende:

- de vaststelling van een uiterste pootdatum, zodat een vroegtijdige oogst van de “Pomme de terre de l'île de Ré” kan worden gewaarborgd. Na 31 juli mag de aardappel niet meer worden geoogst;
- een hoge pootdichtheid en een kleine rijafstand;
- een uitsluitend mechanische loofdoding die aantasting van de bodem voorkomt en daarmee bijdraagt aan de organoleptische eigenschappen van het product.

Specificiteit van het product

De “Pomme de terre de l'île de Ré” is een primeuraardappel.

Hieraan, en aan het kleine of middelgrote formaat van minder dan 70 mm, dankt de aardappel zijn originele organoleptische eigenschappen: bijzonder zacht vlees, geuren die na het koken in de loop van het seizoen veranderen (van planten tot gedroogd fruit) en een bijna altijd zoetige smaak, soms met licht zoute accenten.

Causaal verband

De combinatie van bodem en klimaat op île de Ré en de teeltpraktijken van de producenten liggen ten grondslag aan de originele organoleptische eigenschappen en kwaliteiten van de “Pomme de terre de l'île de Ré”.

De “Pomme de terre de l'île de Ré” dankt zijn karakter van primeuraardappel aan het grondgebied en de lokale knowhow. De lichte, droge en filterende bodem, de zachte temperaturen en het grote aantal uren zonneschijn zorgen er in combinatie met het afdekken voor dat de bodem snel kan opwarmen. De snellere rijping is in alle stadia merkbaar: in de kiembakken, wanneer het pootgoed opkomt en bij de oogst.

De kwaliteit van de “Pomme de terre de l'île de Ré” is ook een gevolg van zijn maximale formaat van 70 millimeter, dat mede van invloed is op zijn organoleptische eigenschappen. Dit formaat is te danken aan de combinatie van een natuurlijk gereguleerde regenval en de in het algemeen hoge pootdichtheid die op het eiland wordt toegepast. Het grote opdrogende vermogen van de bodem, de zachte temperaturen, de warmte en de kracht van de wind die de verdampingstranspiratie bevorderen, dragen er ook toe bij dat het formaat van de aardappelen klein blijft. Door de hoge pootdichtheid is het gewas bestand tegen de hevige wind op het eiland.

Zo liggen de ideale eigenschappen van bodem en klimaat, die optimaal worden benut door passende teeltpraktijken en een goede keuze van variëteiten, ten grondslag aan de typerende eigenschappen van de “Pomme de terre de l'île de Ré”.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier

(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)

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