

**Publikacja jednolitego dokumentu zmienionego w następstwie zatwierdzenia zmiany nieznaczej
zgodnie z art. 53 ust. 2 akapit drugi rozporządzenia (UE) nr 1151/2012**

(2019/C 434/11)

Komisja Europejska zatwierdziła niniejszą zmianę nieznaczną w rozumieniu art. 6 ust. 2 akapit trzeci rozporządzenia delegowanego Komisji (UE) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Wniosek o zatwierdzenie niniejszej zmiany nieznaczej jest dostępny w bazie danych DOOR Komisji.

JEDNOLITY DOKUMENT

„POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”

Nr UE: PDO-FR-0065-AM04 – 4.6.2019

CHNP (X) CHOG ()

1. **Nazwa lub nazwy**

„Pomme de terre de l'île de Ré”

2. **Państwo członkowskie lub państwo trzecie**

Francja

3. **Opis produktu rolnego lub środka spożywczego**

3.1. *Typ produktu*

Klasa 1.6. Owoce, warzywa i zboża, świeże lub przetworzone

3.2. *Opis produktu noszącego nazwę podaną w pkt 1*

„Pomme de terre de l'île de Ré” jest ziemniakiem wczesnym kalibru poniżej 70 mm.

Ziemniaki objęte ochroną nazwą pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” należą do odmian ziemniaka jadalnego (Alcmaria, Starlette, Carrera i Primabelle) albo do jadalnych odmian ziemniaka o jędrnym miąższu (Amandine, Charlotte, Celtiane i Léontine).

Charakteryzują się one rozplywającą się w ustach konsystencją, a także szczególnym aromatem o nucie roślinnej. Zawartość suchej masy ziemniaka (mierzona w dniu zbioru) w przypadku odmian Alcmaria, Starlette, Carrera i Primabelle musi mieścić się w przedziale od 15 do 20,5 %, a w przypadku odmian Amandine, Charlotte i Celtiane oraz Léontine – w przedziale od 16 do 21 %.

Zbierane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości ziemniaki mają delikatną, łatwo schodzącą podczas pocierania skórkę.

Produkt ma charakter sezonowy, trafia do sprzedaży jedynie do 31 lipca roku zbiorów włącznie. Nie nadaje się do długotrwałego przechowywania.

„Pomme de terre de l'île de Ré” jest świeżym warzywem, które musi trafić na rynek bezpośrednio po zbiorach.

3.3. *Pasza (wyłącznie w odniesieniu do produktów pochodzenia zwierzęcego) i surowce (wyłącznie w odniesieniu do produktów przetworzonych)*

—

3.4. *Poszczególne etapy produkcji, które muszą odbywać się na wyznaczonym obszarze geograficznym*

Wszystkie etapy produkcji, od kiełkowania ziemniaków do ich zbioru, odbywają się na wyznaczonym obszarze geograficznym.

3.5. *Szczegółowe zasady dotyczące krojenia, tarcia, pakowania itp. produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa*

Pakowanie odbywa się na wyznaczonym obszarze geograficznym. Ziemniaki pakowane są w opakowania detaliczne nieprzekraczające 25 kg. Sposób pakowania gwarantuje możliwość zidentyfikowania każdej partii i jej dokładnego miejsca pochodzenia, przyczyniając się do zagwarantowania identyfikowalności ziemniaków.

Ponieważ ziemniaki „Pomme de terre de l'île de Ré” są sprzedawane wyłącznie jako świeże warzywa, muszą być pakowane bezpośrednio po zbiorach.

⁽¹⁾ Dz.U. L 179 z 19.6.2014, s. 17.

Co więcej, są one zbierane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości, toteż należą do produktów szczególnie wrażliwych. Z tego względu należy unikać wstrząsów, które prowadziłyby do uszkodzenia ich skórki, a co za tym idzie skaleczeń i zbrązowień powierzchni ziemniaków. Dlatego też wytwórcy ziemniaka dokładają szczególnych starań na etapie zbiorów, w trakcie sortowania i pakowania, aby zachować cechy charakterystyczne ziemniaka.

3.6. Szczegółowe zasady dotyczące etykietowania produktu, do którego odnosi się zarejestrowana nazwa

Oprócz zapisów wymaganych w przepisach dotyczących obrotu ziemniakami, etykiety ziemniaków objętych chronioną nazwą pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré” muszą zawierać nazwę pochodzenia „Pomme de terre de l'île de Ré”, a także zapis „Chroniona Nazwa Pochodzenia” (fr. Appellation d'Origine Protégée) lub jego skrót ChNP (fr. AOP). Napisy te znajdują się w tym samym polu widzenia i na tej samej etykiecie.

4. Zwięzłe określenie obszaru geograficznego

Obszar geograficzny odpowiada terytorium île de Ré, na które składają się następujące gminy: 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 i Saint-Martin-de-Ré.

5. Związek z obszarem geograficznym

„Pomme de terre de l'île de Ré” jest ziemniakiem wczesnym, o małym kalibrze i szczególnych cechach organoleptycznych związanych z lokalnym klimatem na wyspie – umiarkowanym, słonecznym i wietrznym.

Praktyki lokalne (wybór lekkich i filtrowanych gleb, wczesne sadzenie, wysoka gęstość sadzenia itp.) mają na celu zwiększenie wczesnego charakteru zbioru, co przyczyniło się do uznania ich przez konsumentów od początku XX wieku.

Specyfika obszaru geograficznego

Obszar geograficzny ChNP „Pomme de terre de l'île de Ré” odpowiada obszarowi 10 gmin departamentu Charente-Maritime, które tworzą terytorium île de Ré. Île de Ré jest położona na Oceanie Atlantyckim, 3 kilometry od wybrzeża Francji, naprzeciwko miasta La Rochelle.

Przeszłość geologiczna tej wyspy jest związana z przeszłością północnej granicy Basenu Akwitańskiego. Została ona utworzona z różnych złóż osadowych: najpierw raf koralowych, a następnie gliniastych wapieni. W trakcie tego procesu sedymentacji uformowała się wapienna podstawa île de Ré, którą następnie w czwartorzędzie przykryły osady gliniaste i osady naniesione przez wiatr.

W wyniku poszczególnych etapów sedymentacji utworzył się krajobraz nizinny, z bardzo łagodną rzeźbą terenu, na którym najwyższy punkt nie przekracza 20 metrów.

Najbardziej powszechne rodzaje gleb na wyspie to gleby „calcosols” lub „calcisols” występujące na podłożu wapiennym.

Wyznaczone obszary zarezerwowane dla produkcji ziemniaków charakteryzują się w większości glebami przybrzeżnymi – różnymi rodzajami brązowych gleb wapiennych pokrytych piaskowymi osadami, a także glebami o piaskowej charakterystyce, z naniesionym przez wiatr osadem. Gleby te są lekkie, suche i przepuszczalne. Są one bogate w potas i kwas fosforowy, natomiast zazwyczaj są ubogie w próchnicę.

Inną charakterystyczną cechą île de Ré jest dostępność dla producentów naturalnego źródła nawozu, jakimi są wodorosty morskie. Ten organiczny nawóz z alg morskich zbieranych z plaż całej wyspy był w przeszłości jedynym źródłem nawożenia gleby składnikami organicznymi i niektórzy producenci w dalszym ciągu go wykorzystują. Zaletą tego nawozu jest to, że rozkłada się szybciej niż np. obornik krowi.

Wyspa posiada umiarkowany klimat morski. Ten łagodny charakter klimatu jest wyraźniejszy niż na kontynentalnym wybrzeżu, ponieważ nasłonecznienie na wyspie jest większe, opady deszczu – mniejsze, a temperatury – łagodniejsze. Różnice te wynikają z faktu, że wpływ oceanu na wyspie jest silniejszy niż na kontynencie.

Klimat wyspy odznacza się dużym nasłonecznieniem (łącznie około 2 300 godzin rocznie) i naswietleniem, niskimi rocznymi opadami (poniżej 700 mm rocznie) oraz średnią roczną temperaturą bliską 13 °C. Większość opadów deszczu ma miejsce jesienią i zimą, a śnieg i przymrozki są rzadkie. Ponadto wyspa ta jest wystawiona na ciepłe i gwałtowne wiatry.

Stosowane metody uprawy mają na celu ugruntowanie wczesnego charakteru tego ziemniaka. W szczególności obejmują one:

- ustalenie nieprzekraczalnego terminu sadzenia w celu zagwarantowania wczesnych zbiorów „Pomme de terre de l'île de Ré”, które nie mogą mieć miejsca po dniu 31 lipca,
- dużą gęstość sadzenia i ciasne rzędy,
- jeżeli stosowane jest oczyszczanie z liści i łodyg, musi ono być wykonywane wyłącznie mechanicznie, tak aby uniknąć zmian gleby, które miałyby wpływ na organoleptyczne właściwości produktu.

Specyfika produktu

„Pomme de terre de l'île de Ré” jest ziemniakiem wczesnym.

Wczesne dojrzewanie oraz mała lub średnia wielkość bulw (poniżej 70 mm) nadają produktowi oryginalne właściwości organoleptyczne: rozpływający się w ustach miąższ, zapachy po ugotowaniu, które zmieniają się w trakcie sezonu i posiadają nuty od roślinnej do zapachu suchych owoców oraz smak, który jest prawie zawsze słodki, czasami tylko połączony z lekkim słonym posmakiem.

Związek przyczynowy

Warunki glebowo-klimatyczne île de Ré w połączeniu z metodami uprawy stosowanymi przez producentów nadają „Pomme de terre de l'île de Ré” specjalne właściwości organoleptyczne.

Wczesne dojrzewanie „Pomme de terre de l'île de Ré” związane jest z charakterystyką gleby, a także z lokalnymi umiejętnościami w zakresie uprawy. Lekkie, suche i przepuszczalne gleby, umiarkowane temperatury oraz duże nasłonecznienie, w połączeniu ze stosowaniem folii, umożliwiają szybkie nagrzewanie się gruntów. Przyspieszoną dojrzałość można zaobserwować w procesie kiełkowania, podczas wyorywania sadzoniaków oraz w okresie poprzedzającym zbiory.

Jakość „Pomme de terre de l'île de Ré” jest również związana z jego maksymalną wielkością (nieprzekraczającą 70 mm), która stanowi o jego właściwościach organoleptycznych. Ziemniaki tej wielkości są uzyskiwane dzięki współlistnieniu naturalnie ograniczonych opadów i stosowania zazwyczaj dużej gęstości sadzenia na wyspie. Również inne czynniki, takie jak duży współczynnik absorpcji gleby, łagodne temperatury, ciepłe i gwałtowne wiatry pomagające w ewapotranspiracji, odgrywają rolę w ograniczaniu wielkości ziemniaków. Duża gęstość sadzenia zapewnia także ochronę przed silnymi wiatrami, jakie nawiedzają wyspę.

Typowe cechy „Pomme de terre de l'île de Ré” wynikają więc z idealnych warunków glebowo-klimatycznych wyspy, które są jeszcze wzmocnione dzięki dobrze dostosowanym metodom uprawy oraz właściwemu doborowi odmian.

Odesłanie do publikacji specyfikacji produktu

(art. 6 ust. 1 akapit drugi niniejszego rozporządzenia)

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