

Offentliggörande av det sammanfattande dokumentet med de ändringar som följer av godkännandet av en mindre ändring i enlighet med artikel 53.2 andra stycket i förordning (EU) nr 1151/2012

(2019/C 434/11)

Europeiska kommissionen har godkänt denna mindre ändring i enlighet med artikel 6.2 tredje stycket i kommissionens delegerade förordning (EU) nr 664/2014 ⁽¹⁾.

Ansökan om godkännande av denna mindre ändring har offentliggjorts i kommissionens databas DOOR.

SAMMANFATTANDE DOKUMENT

”POMME DE TERRE DE L'ÎLE DE RÉ”

EU-nr: PDO-FR-0065-AM04 – 4.6.2019

SUB (X)SGB ()

1. Namn

”Pomme de terre de l'île de Ré”

2. Medlemsstat eller tredjeland

Frankrike

3. Beskrivning av jordbruksprodukten eller livsmedlet

3.1 Produkttyp

Klass 1.6 Frukt, grönsaker och spannmål, bearbetade eller obearbetade

3.2 Beskrivning av den produkt för vilken namnet i punkt 1 är tillämpligt

”Pomme de terre de l'île de Ré” är en färskpotatis som är mindre än 70 mm.

Potatis med den skyddade ursprungsbetegningen ”Pomme de terre de l'île de Ré” ska vara av matpotatissorter (alcmaria, starlette, carrera och primabelle) och fastkokande matpotatissorter (amandine, charlotte, celtiane och léontine).

Potatisen kännetecknas av sin smältande konsistens och sin särpräglade arom som kan ha inslag av grönsaker. När potatisen tas upp ligger torrsubstanshalten på mellan 15 och 20,5 % för sorterna alcmaria, starlette, carrera och primabelle, och mellan 16 och 21 % för sorterna amandine, charlotte, celtiane och léontine.

Potatisen tas upp innan den är helt mogen, och skalet är tunt och kan lätt avlägsnas genom skrapning.

Det är en säsongspanning som inte får saluföras förrän efter den 31 juli det år den skördas, och som är olämplig för längre lagring.

”Pomme de terre de l'île de Ré” är en färskprodukt som måste saluföras snarast efter upptagning.

3.3 Foder (endast för produkter av animaliskt ursprung) och råvaror (endast för bearbetade produkter)

—

3.4 Särskilda steg i produktionsprocessen som måste äga rum i det avgränsade geografiska området

Alla steg från groddning fram till skörd äger rum i det geografiska området.

3.5 Särskilda regler för skivning, rivning, förpackning osv. av den produkt som det registrerade namnet avser

Förpackningen äger rum inom det geografiska området. Potatisen förpackas i förpackningar för handeln på högst 25 kg. På förpackningen ska finnas uppgifter som möjliggör identifiering av partierna och deras ursprung, och som därmed säkrar potatisens spårbarhet.

Eftersom ”Pomme de terre de l'île de Ré” är en produkt som endast saluförs i färskt tillstånd, ska den förpackas snabbt efter skörden.

⁽¹⁾ EUT L 179, 19.6.2014, s. 17.

Dessutom skördas "Pomme de terre de l'île de Ré" innan den är helt mogen, och är därför en ömtålig produkt. Den får inte utsättas för stötar som kan skada skalet. Sådana skador leder till stötfläckar och missfärgning. Producenterna är därför särskilt försiktiga vid skörden, sorteringen och förpackningen för att bevara potatisens egenskaper.

3.6 Särskilda regler för märkning av den produkt som det registrerade namnet avser

Utöver de obligatoriska uppgifterna som anges i lagstiftningen om saluföring av potatis ska märkningen av potatis med den skyddade ursprungsbezeichnung "Pomme de terre de l'île de Ré" innehålla beteckningen "Pomme de terre de l'île de Ré" och uppgiften "skyddad ursprungsbezeichnung" eller "SUB". Dessa uppgifter ska stå i samma synfält och på samma etikett.

4. Kort beskrivning av det geografiska området

Det geografiska området utgörs av ön Ile de Ré som består av följande kommuner: 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 och Saint-Martin-de-Ré.

5. Samband med det geografiska området

"Pomme de terre de l'île de Ré" är en produkt vars karaktär av färskpotatis, begränsade storlek och särskilda organoleptiska egenskaper beror på det lokala klimatet på ön Ile de Ré, som är tempererat, soligt och blåsigt.

De lokala produktionsmetoderna (val av skiften med lätta och filtrerande jordar, tidig plantering, hög planteringstäthet) gynnar tidig skörd, vilket har bidragit till den uppskattning som potatisen röner bland konsumenterna sedan början av 1900-talet.

Specifika uppgifter om det geografiska området

Det geografiska område som den skyddade ursprungsbezeichnung avser består av de tio kommuner i Charente-Maritime som är belägna på Ile de Ré. Ile de Ré ligger i Atlanten, tre kilometer från franska kusten utanför kommunen La Rochelle.

Genom sin geologiska historia gränsar Ile de Ré till den nordliga delen av Aquitainebäckenet. Den består av olika sedimentära lager av typen korallrev och sedermera kalkhaltig lera från juraperioden. Denna sedimentering från sekundärperioden (mesozoikum) har sitt ursprung i kalkgrunden på Ile de Ré som åter täcktes av ler- och luftfällningar under kvartär.

Dessa olika sedimenteringsdelar är ursprungligen från ett slättlandskap med en föga markerad landhöjd, där den högsta punkten är högst 20 meter.

Den vanligaste jordmånen på ön är jordar med hög kalkhalt eller calcisol på kalkhaltigt moderberg.

De avgränsade områdena förbehållna för potatisproduktion är vanligen kustjordar av typen kalkhaltig brunjord med ett sandlager liksom vindpinade jordar med sandblandad struktur. Det är lätta, torra och filtrerande jordar. Dessa jordar har höga halter av pottaska och fosforsyra och är vanligen fattiga på matjord.

Ile de Ré har dessutom egenheten att den ger producenterna ett naturligt gödningsmedel i form av tång. Denna organiska gödsling som består av havsalger som samlas in på öns stränder och som sedan länge har varit öns enda organiska gödning, används än i dag av vissa producenter. Tången har den fördelen att den bryts ned mycket snabbare än till exempel gödsel från nötkreatur.

Ön har tempererat kustklimat. Att klimatet är tempererat är för övrigt mer markant än vid fastlandskusten, eftersom det är soligare och regnar mindre och då temperaturen är mildare. Dessa skillnader förklaras av att havet har en större inverkan på ön än på fastlandet.

Klimatet kännetecknas av ett stort antal soltimmar (cirka 2 300 timmar per år), tillsammans med mycket ljus, ringa nederbörd (mindre än 700 mm per år) och en årsmedeltemperatur kring 13 °C. Regnperioderna infaller huvudsakligen på hösten och vintern och det är ovanligt med snö eller frost. Dessutom blåser det varma och kraftiga vindar på Ile de Ré.

De odlingssätt som används syftar till att stärka karaktären av färskpotatis för "Pomme de terre de l'île de Ré". De kännetecknas särskilt av

- fastställandet av ett sista datum för plantering, vilket garanterar en tidig skörd för "Pomme de terre de l'île de Ré", som inte längre får skördas efter den 31 juli,
- en hög planteringstäthet och täta rader,
- en blastdödning, som om den genomförs endast görs mekaniskt för att inte skada marken, vilket bidrar till produktens organoleptiska egenskaper.

Produktens särskilda egenskaper

"Pomme de terre de l'île de Ré" är en färskpotatis.

Den tidiga mognaden, liksom att den är liten eller medelstor, mindre än 70 mm, ger den dess ursprungliga organoleptiska egenskaper: en smältande konsistens, en doft efter tillagning som varierar med säsongen – från grönsak till nötter – med smaker som nästan alltid är söta och ibland kännetecknade av en lätt salta.

Orsakssamband

Sambandet mellan jordmån och klimat på Ile de Ré och producenternas odlingssätt ligger till grund för de ursprungliga egenskaperna och organoleptiska kvaliteterna hos "Pomme de terre de l'île de Ré".

"Pomme de terre de l'île de Ré" får sin tidiga mognad av jordmånen och den lokala kunskapen. De lätta, torra och filtrerande jordarna, den milda temperaturen och den stora mängden solljus, kompletterat med användning av presenningar, skapar en snabb uppvärmning av marken. Den tidiga mognaden kan konstateras i gröningsmaskinerna, vid framodlingen av plantorna och fram till skörden.

Kvaliteten på "Pomme de terre de l'île de Ré" beror även på den största tillåtna storleken på 70 mm vilket bidrar till dess organoleptiska egenskaper. Att potatisen har denna storlek beror på en kombination av naturligt reglerad nederbörd och på att plantorna vanligen planteras tätt, enligt bruket på ön. Markernas goda lufttorkningsförmåga, den milda temperaturen, värmen och de kraftiga vindarna som gynnar evapotranspiration, bidrar också till att begränsa potatisstorleken. Den höga planteringstätheten ger skydd mot de kraftiga vindarna på ön.

På så sätt utgör den idealiska jordmånen och klimatet, som utnyttjas genom ett anpassat odlingssätt och ett omsorgsfullt sortval, grunden för det som är karakteristiskt för "Pomme de terre de l'île de Ré".

Hänvisning till offentliggörandet av produktspecifikationen

(artikel 6.1 andra stycket i denna förordning)

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