

REGLAMENTO (UE) N° 352/2010 DE LA COMISIÓN
de 23 de abril de 2010

por el que se aprueban modificaciones menores del pliego de condiciones de una denominación inscrita en el Registro de Denominaciones de Origen Protegidas y de Indicaciones Geográficas Protegidas [Pomme de terre de l'île de Ré (DOP)]

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (CE) n° 510/2006 del Consejo, de 20 de marzo de 2006 ⁽¹⁾, y, en particular, su artículo 9, apartado 2, segunda frase,

Considerando lo siguiente:

- (1) Con arreglo al artículo 9, apartado 1, párrafo primero, del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión ha examinado la solicitud presentada por Francia con vistas a la aprobación de una modificación de los elementos del pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pomme de terre de l'île de Ré», registrada mediante el Reglamento (CE) n° 2400/96 de la Comisión ⁽²⁾, modificado por el Reglamento (CE) n° 1187/2000 ⁽³⁾.
- (2) El objetivo de la solicitud es modificar el pliego de condiciones para añadir la variedad Carrera en la lista de las variedades de patata admitidas para la producción de la DOP «Pomme de terre de l'île de Ré» en la categoría «variedades de consumo». Estas prácticas garantizan el mantenimiento de las características esenciales de la denominación.

- (3) La Comisión ha examinado las modificaciones citadas y ha llegado a la conclusión de que están justificadas. Al tratarse de modificaciones de menor importancia con arreglo al artículo 9 del Reglamento (CE) n° 510/2006, la Comisión puede aprobarlas sin recurrir al procedimiento descrito en los artículos 5, 6 y 7 del Reglamento citado.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pomme de terre de l'île de Ré», queda modificado como se indica en el anexo I del presente Reglamento.

Artículo 2

El documento único actualizado figura en el anexo II del presente Reglamento.

Artículo 3

El presente Reglamento entrará en vigor el vigésimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 23 de abril de 2010.

Por la Comisión
El Presidente
José Manuel BARROSO

⁽¹⁾ DO L 93 de 31.3.2006, p. 12.

⁽²⁾ DO L 327 de 18.12.1996, p. 11.

⁽³⁾ DO L 133 de 6.6.2000, p. 19.

ANEXO I

En el pliego de condiciones de la denominación de origen protegida «Pomme de terre de l'île de Ré» se aprueban las modificaciones siguientes:

Método de obtención

El segundo párrafo de la rúbrica «Método de obtención» del pliego de condiciones se modifica como sigue:

en lugar de: «Las patatas con derecho a la denominación de origen controlada “Pomme de terre de l'île de Ré” deben proceder de variedades de patata de consumo (Alcmaria, Goulvena, Pénélope y Starlette) y de patatas de consumo de carne firme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).».

léase: «Las patatas con derecho a la denominación de origen controlada “Pomme de terre de l'île de Ré” deben proceder de variedades de patata de consumo (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera) y de patatas de consumo de carne firme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).».

El séptimo párrafo de la rúbrica «Método de obtención» del pliego de condiciones se modifica como sigue:

en lugar de: «Se autoriza el riego hasta el 25 de mayo para las variedades Alcmaria, Goulvena, Pénélope y Starlette, y hasta el 15 de junio para las variedades Amandine, BF 15, Charlotte y Roseval.».

léase: «Se autoriza el riego hasta el 25 de mayo para las variedades Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette y Carrera, y hasta el 15 de junio para las variedades Amandine, BF 15, Charlotte y Roseval.».

El décimo párrafo de la rúbrica «Método de obtención» del pliego de condiciones se modifica como sigue:

en lugar de: «El porcentaje de extracto seco de la patata debe estar comprendido entre el 15 % y el 19 % para las variedades Alcmaria, Goulvena, Pénélope y Starlette, y entre el 16 % y el 19,5 % para las variedades Amandine, BF15, Charlotte y Roseval.».

léase: «El porcentaje de extracto seco de la patata debe estar comprendido entre el 15 % y el 19 % para las variedades Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette y Carrera, y entre el 16 % y el 19,5 % para las variedades Amandine, BF15, Charlotte y Roseval.».

Requisitos nacionales

En lugar de: «Decreto de 5 de febrero de 1998»

léase: «Decreto relativo a la denominación de origen controlada “Pomme de terre de l'île de Ré”.»

ANEXO II

DOCUMENTO ÚNICO

Reglamento (CE) N° 510/2006 del Consejo sobre la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios

«POMME DE TERRE DE L'ILE DE RE»

N° CE: FR-PDO-0105-0065-14.3.2008

IGP DOP ()

1. **Denominación DOP**

«Pomme de terre de l'île de Ré»

2. **Estado Miembro o Tercer País**

Francia

3. **Descripción del producto agrícola o alimenticio**

3.1. *Tipo de producto*

Clase 1.6. Frutas, hortalizas y cereales frescos o transformados

3.2. *Descripción del producto que se designa con la denominación indicada en el punto 1*

La «Pomme de terre de l'île de Ré» es una patata temprana de pequeño calibre (inferior a 70 mm).

Las patatas con derecho a la denominación de origen controlada «Pomme de terre de l'île de Ré» deben proceder de variedades de patata de consumo (Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette y Carrera) y de patatas de consumo de carne firme (Amandine, BF15, Charlotte, Roseval).

Se caracterizan por su textura firme y un aroma específico con notas vegetales. El porcentaje de extracto seco está comprendido entre el 15 % y el 19 % en las variedades Alcmaria, Goulvena, Pénélope, Starlette, Carrera y entre el 16 % y el 19,5 % en las variedades Amandine, BF 15, Charlotte y Roseval.

Cosechada antes de alcanzar su plena madurez, tiene una piel fina que se desprende con facilidad al rasparla (tubérculo con piel).

Es una producción estacional que solo puede ponerse a la venta hasta el 31 de julio incluido del año de cosecha y que no es apta para larga conservación.

La «Pomme de terre de l'île de Ré» es una hortaliza fresca que debe comercializarse rápidamente una vez arrancada.

3.3. *Materias primas (únicamente en el caso de los productos transformados)*

No procede.

3.4. *Pienso (únicamente en el caso de los productos de origen animal)*

No procede.

3.5. *Fases específicas de la producción que deben llevarse a cabo en la zona geográfica definida*

Las patatas son producidas, seleccionadas, calibradas y envasadas en la zona geográfica.

3.6. *Normas especiales sobre el corte en lonchas, el rallado, el envasado, etc.*

El envasado de la «Pomme de terre de l'île de Ré» en la zona geográfica se justifica en razón de los objetivos siguientes:

Preservación de la autenticidad del producto

La «Pomme de terre de l'île de Ré» se envasa en la zona geográfica en embalajes de distribución que no pueden exceder de 25 kg. Los métodos de envasado garantizan la identificación y el origen de los lotes, contribuyendo a asegurar la rastreabilidad de las patatas.

Preservación de las características de la patata

La «Pomme de terre de l'île de Ré» se comercializa exclusivamente como producto fresco. Por consiguiente, el envasado debe realizarse rápidamente tras la operación de arranque.

Por otra parte, la «Pomme de terre de l'île de Ré» se recoge antes de que alcance su plena madurez por lo que es un producto frágil. Conviene evitar los golpes que puedan producir una alteración de la piel, heridas u oscurecimiento. Los productores prestan atención especial a la fase de cosecha, pero también a la fase de selección y de envasado con objeto de preservar las características de la patata.

3.7. Normas especiales sobre el etiquetado

El etiquetado de las patatas con la denominación de origen controlada «Pomme de terre de l'île de Ré» debe incluir en el mismo ámbito visual la indicación del nombre de la denominación junto con la mención «Appellation d'origine contrôlée» o «AOC» inmediatamente debajo del nombre de la denominación.

4. Descripción sucinta de la zona geográfica

La zona delimitada de producción de patatas con denominación de origen protegida «Pomme de terre de l'île de Ré» está situada en la Isla de Ré y corresponde a ciertas parcelas del territorio de las comunas siguientes: Canton d'Ars-en-Ré: Ars-en-Ré, La Couarde-sur-Mer, Loix, Les Portes-en-Ré, Saint-Clément-des-Baleines; Canton de Saint-Martin de Ré: Le Bois-Plage en Ré, La Flotte, Rivedoux-Plage, Sainte-Marie-de-Ré y Saint-Martin de Ré.

5. Vínculo con la zona geográfica

5.1. Carácter específico de la zona geográfica

La Isla de Ré, situada en la fachada atlántica, tiene un clima privilegiado caracterizado por:

- numerosas horas de sol y de luz,
- pluviometría poco abundante, concentrada en los meses de febrero a mayo,
- exposición a vientos cálidos y fuertes.

Estos factores climáticos propios de un clima de tipo mediterráneo favorecen el cultivo de una patata temprana al permitir un desarrollo vegetativo precoz (luz, calor, agua).

Los efectos de precipitaciones inferiores a las del continente asociados a la evapotranspiración se compensan por la existencia de reservas hidrológicas suficientes para el riego de los cultivos en el momento de la formación y del engrosamiento del tubérculo.

Los terrenos dedicados a la producción de patatas en la Isla de Ré son suelos costeros de tipo calcosol de textura arenosa sobre zócalo calizo. Se trata de suelos ligeros, secos filtrantes y de calentamiento rápido, lo que favorece la producción precoz de patatas. Los productores de la «Pomme de terre de l'île de Ré» han sabido sacar partido de estas ventajas climatológicas para el cultivo de este tubérculo según prácticas ancladas en las costumbres locales. La originalidad de las prácticas de cultivo consiste en particular:

- en los métodos de fertilización: aporte de materia orgánica en otoño, principalmente en forma de *varech* (abono orgánico compuesto de algas marinas recogidas en las playas de la isla). Este abono orgánico, verdadera riqueza del patrimonio insular, ha sido durante largo tiempo el único recurso de enmienda orgánica del suelo. El *varech* se descompone más rápidamente que el abono de bovinos y causa menos enfermedades.
- en plantaciones en surcos muy próximos, de escasa profundidad y bajo tierra de muy poco espesor, con el objetivo de protegerse del viento y favorecer el crecimiento.

5.2. Carácter específico del producto

La «Pomme de terre de l'île de Ré» debe su reputación a su precocidad respecto de los patatas tempranas del continente.

Se caracteriza por su pequeño calibre, ya que el 70 % de las cantidades cosechadas se sitúan entre los 30 y los 60 mm.

Además, presenta una carne de textura firme y un aroma específico con notas vegetales.

5.3. *Relación causal entre la zona geográfica y la calidad o las características del producto (en el caso de las DOP) o la calidad, la reputación u otras características específicas del producto (en el caso de las IGP).*

La precocidad de la «Pomme de terre de l'île de Ré» se debe tanto al clima particular de la Isla de Ré como a la existencia de unos suelos particularmente adaptados.

La «Pomme de terre de l'île de Ré» es más precoz que en el continente sin tener que recurrir al cultivo en invernaderos o a cubierto, ya que el clima de la isla, y en particular sus temperaturas benignas, permite plantaciones tempranas que se beneficiarán de un buen número de horas de sol y de temperaturas suaves para crecer rápidamente.

La naturaleza de los suelos elegidos por los productores también contribuye a esta precocidad. Los suelos ligeros y filtrantes se calientan muy rápidamente, evacuando el exceso de humedad perjudicial para el desarrollo de la raíz de la patata y del tubérculo.

Con el fin de aprovechar estas condiciones favorables la «Pomme de terre de l'île de Ré» se planta a poca profundidad.

Por otra parte, los suelos ligeros contribuyen a la calidad de los tubérculos que, recogidos antes de alcanzar la plena madurez, son frágiles y sensibles a los menores golpes incluso en el momento de la cosecha. Las parcelas elegidas son arenosas y no pedregosas.

La densidad de las plantaciones es elevada y estas se realizan en surcos muy próximos bajo un ligero aporcado con el fin de resistir a los vientos en ocasiones violentos de la isla.

Estas condiciones de plantación, en particular la densidad, están en el origen del pequeño calibre que caracteriza la «Pomme de terre de l'île de Ré».

Las características organolépticas de la «Pomme de terre de l'île de Ré» se deben a la elección de las variedades y al carácter temprano de esta patata que, junto con los suelos de la isla, hacen que la patata mantenga su firmeza al cocer y desprenda aromas vegetales y primaverales.

Referencia a la publicación del pliego de condiciones

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/CDCPommeDeTerreDeLlleDeRe.pdf>
